ELLE
GOURMET
TOTAL WHITE
7
dessert
APRÈS-SKI
Ci vediamo in cocktail-spa
ARIA DI FESTA
Picnic d'inverno
WISH LIST
In giro per shopping bistrot
favole di Natale
N. 9/2022 - DICEMBRE

ELLE
GOURMET

Hearst Italia, via Roberto Bracco 6,
20159 Milano - tel. 0266191

Direttore responsabile
Massimo Russo

A cura di
Alessandra Pon
apon@hearst.it

Vicedirettore vicario
Elena Mantaut

Impaginazione
Emmegi Group Srl

In redazione
Anna Bogoni (attualità)
Elena Canziani (photoeditor)
Désirée Paola Capozzo (attualità e web)
Duna Gallone (coordinamento grafico)
Cristina Negri (coordinamento grafico)
Valentina Porzio (photoeditor)
Marta Saladino (moda)
Laura Salsi (moda)

Hanno collaborato
Roberto Croci, Viola Cajo De Cristoforis, Monica Marelli, Anita Sciacca, Costanza Sigismondi, Fernanda Schenkel Thomas,

Segreteria, amministrazione e borderò
Roberta Tutone, Tiziana Maccarini
e Salvo Sarcì

Elle Gourmet n.9 / dicembre 2022
Periodicità: semestrale
Mensilità fascicolo: dicembre 2022
Direttore responsabile: Massimo Russo
Prezzo di copertina: 2,00 euro
Editore: Hearst Magazines Italia SpA, via Roberto Bracco 6, 20159 Milano.
Titolare Marchio: Hachette Filippacchi Press S.A.
Stampa: Rotolito S.p.A. – Via Sondrio, 3 – Seggiano di Pioltello (Mi) – Italia
Printed in Italy
Fotolito: Emmegi Group Srl
Distributore per l'Italia e per l' Estero Press-di Distribuzione Stampa e Multimedia S.r.l. – 20054 Segrate (MI)
ISSN 2531-7989 ELLE GOURMET
Registrazione: d.Leg.Nr 276 del 11 novembre 2016 presso il tribunale di Milano
Pubblicità: concessionaria esclusiva Hearst Magazines Italia Spa, via Roberto Bracco 6, 20159 Milano

In copertina. Plumcake con mandorle e uva, infiocchettato come cadeau per un Natale goloso. La ricetta è a pag. 62. Styling e foto: Costanza Sigismondi.

38

20

112

IN QUESTO NUMERO

La perfezione
che si vede e si sente.

Gli elettrodomestici della Excellence Line di V-ZUG.

Romain Grosjean, Racing Driver

frigo2000.it

a cura di Alessandra Pon

ORO *rosso*

Simbolo dell'abbondanza e porte-bonheur da sgranare a Capodanno esprimendo desideri, la melagrana è un superfood ad alto tasso vitaminico (A,C,e K) e generoso dispensatore di minerali e antocianine, sostanze dal forte potere antiossidante. La forma a corona del picciolo, la buccia coriacea e i particolarissimi chicchi, detti arilli, la rendono un unicum, così bella da vedere che risalta protagonista nei musei tra nature morte caravaggesche e Madonne botticelliane. Una curiosità? La varietà più in voga al momento si chiama *Wonderful*, è coltivata in Puglia ma fa faville anche all'estero. *Must eat* del momento: succhi e smoothie, da bere come un elisir, quasi una pozione magica.

Pronto in tavola!

Annoiate dalla solita tavola di Natale? A corto di idee e ispirazioni? Niente ansia da Vigilia, basta una scatola: con *Tablescape in a box* una nuova *mise en place* - anzi tre, studiate nei minimi dettagli - arrivano direttamente a casa, anzi a tavola. Dal classico mood oro e rosso al minimal-chic avorio, alla foresta incantata, tutto magia creativa di Marianna Morelli, founder di Suite106. *suite106.it/collections/tablescape-in-a-box*

Message in a dish

Acqua, semola e fantasia. Così un filo di pasta diventa la trama décor da portare in tavola per stupire con effetti (di gusto) speciali. L'idea è di *BluRhapsody by Barilla*, brand di pasta stampata in 3D: cuoricini, stelline, cubi e cestini da farcire con sughi, tartare, verdure da degustare come finger food. Nella foto: la scritta BluRhapsody Auguri, fritta e accostata a una quenelle di ricotta all'arancia. *blurhapsody.com/shop*

FOOD ART ATTACK

Neve bianca di golosa glassa, candide meringhe, mirtilli rossi e granella verde di pistacchi decorano il delizioso Cookie Tree ideato per *American Pistachio Growers* da Lidia Forlivesi di Nonsolofood. La ricetta è su *elle.com/it/cucina*

Champagne ouverture

Note sensoriali? Non solo. A definire le cuvée di un'ottima annata saranno anche quelle musicali. È la nuova degustazione griffata Maison Krug che, agli usuali vista-olfatto e gusto, ha aggiunto l'udito, affidando a Ryuichi Sakamoto la partitura di tre creazioni 2008: *Krug Clos du Mesnil*, *Krug* e *Krug Grande Cuvée 164ème édition*. La "prima" della *Suite for Krug 2008* si è svolta a Londra e Milano (a destra) e si può ascoltare, flûte alla mano, su *krug.com* e *open.spotify.com.*

Buone letture

Tre libri gourmet da sfogliare sotto l'albero. Per la gioia di grandi e piccini c'è *Nightmare Before Christmas* (Disney), ricettario spettrale e goloso ispirato al capolavoro di animazione firmato Tim Burton. Da regalare all'amica che ha sempre le mani in pasta *L'insostenibile profumo di dolce* di Costanza Sigismondi (su *amazon.it*)con ricette e consigli di mise en place e foodstyling. Farà felici gli enoappassionati *Il Bicchiere d'Argento* (Editoriale Domus), autorevolissimo volume con 500 vini d'eccellenza, consigli di degustazione e abbinamenti ideali con menù ad hoc.

Burger re(g)ale

Arriva dalle acque fredde e cristalline della Nuova Zelanda il Salmone Reale Regal Marlborough pregiatissimo per origine, sapore, colore e consistenza. La versione affumicata su legno di Manuka si sposa perfettamente su tartine, poke bowl e insalata. Mentre un buon trancio grigliato è companatico ideale in un bun da farcire con avocado, insalata, ravanelli e una maionese frullata con capperi, scorza di limone, aneto, prezzemolo, cipolla rossa. Info su *regalsalmon.com*.

MATT DINERSTEIN/ ANTINORI

Cotto e guardato

Fornelli accesi sul piccolo e grande schermo. Per palati fini, la serie *The Bear* (sotto), uno chef geniale e la sua famiglia disfunzionale, come ha scritto il *Guardian* "è un caldo abbraccio" (su Disney+). Al cinema, l'imperdibile food thriller *The menu*, con un Ralph Fiennes da premi nei panni dello chef incattivito che mette in atto un piano diabolico, e il dramedy immersivo *Boiling point*, un unico piano-sequenza che ci porta dentro lo stress di una serata overbooked in un esclusivo ristorante londinese. Claustrofobico e coinvolgente. Il 7 dicembre, arriva *Sì chef!-La brigade*, commedia francese con François Cluzet (*Quasi amici*): la cucina che unisce e dà speranza. *Silvia Locatelli*

NEW restò

Il numero 1 al mondo, lo storico, il funny... **Indirizzi** da instant booking!

SETTE BELLO

Sette piatti per sette calici per sette atti: è la performance *Reborn* dello chef Federico Rottigni negli spazi di Sensorium, a Milano. Una cena immersiva dove la *Meraviglia* (il nome del piatto sopra) non è una sola...

The winner is...

È il *Geranium* a strappare il primo posto nella classifica di *The World's Best Restaurant 2022* al superstellare Noma, entrambi di Copenhagen, a conferma che la capitale danese lo è anche della creatività più avant-garde. Gli chef Rasmus Kofoed e Søren Ledet hanno conquistato il plauso con la loro scelta radicale no-meat e veg-season che fa "sbocciare" ogni piatto (a destra, pancake al tartufo e aglio orsino).

Un'isola a Milano

Sarà perché quando si entra, e si scorrono alle pareti i volti degli habitués - da Maria Callas a Sarah Churchill, a Sophia Loren - tra eleganti poltroncine e privé ti sembra di accomodarti in un tempo sospeso. Sarà perché il menù è firmato dal sardo cosmopolita Maurizio Lai, che ora ti porta in vacanza con la fregola ai crostacei, ora nella storia meneghina con risotto e ossobuco. Giannino è sempre un'isola felice. Dal 1899. *gianninoristorante.it*

Sei più Pollock o Dalì?

Lo avevamo lasciato, fresco di stampa con il suo libro *Anche Van Gogh mangiava le cozze*, sull'ultimo *Elle Gourmet*, invitandoci ad assaggiare - seppure solo con gli occhi - i suoi piatti "pittorici". Dall'ispirazione alla realizzazione: adesso Massimiliano Babila Cagelli, sempre in tandem con Serena Colombo, ci apre, non più le pagine, ma le porte del suo primo ristorante, *Tavolo Unico*, a Busto Arsizio (Va). Unico di nome e fatto, dal momento che ognuna delle sale è dedicata a un artista e c'è un solo tavolo per ammirare le "opere" che Massimiliano crea con la sua vena travolgente. *tavolounico.it*

Christmas Time
Spaghetti Bag
SPAGHETTI BAG
@rustichelladabruzzo
Follow us
www.rustichella.it

Uno stile da prendere *al volo*! Tra parrot e colibrì che civettano su piatti allegorici, guizzi coccodè e planetarie che girano secondo natura **Tweet&chic**

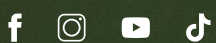
di Laura Salsi

In un batter d'ali

1. Piatto di melamina con stampa Pettirosso, *Crunchy* di MIHO Unexpected Things (29,49 euro). **2.** Calendario *Rise and Shine Slim Diary* di Emma Bridgewater (6,99 euro in vendita su *emmabridgewater.co.uk*). **3.** Cuscino di velluto in limited edition, *Stork Orange Velvet Cushion* di Luminis (45 euro). **4.** Bottiglia di vetro hand-made con uccellino *Animal Farm,* disegnato da *Alessandra Baldereschi* per Ichendorf Milano (42 euro). **5.** New look la planetaria verde salvia, ispirata alle erbe aromatiche e ai fiori commestibili, con ciotola di rame martellato, *Blossom* di KitchenAid (869 euro). **6.** Pallina di vetro con colibrì e bacche, Gisela Graham London (5,49 euro). **7.** Tovaglietta americana di puro cotone con applicazioni ricamate, collezione *Palm* di Milou Milano (35 euro la coppia).

Qua la zampa! Dal gelato pet friendly alla cuccia deluxe, tra ciotole blasonate e accessori per **fido&micio**. La *mise en place* natalizia è davvero "bestiale"

Bau&Miao

1. Mini snack per cani a base di yogurt greco, frutta fresca, biscottini, privi di lattosio e zuccheri aggiunti, realizzati in collaborazione con un'équipe di veterinari, *Frozen Cup* di PET PWR (*petpwr.com*). **2.** Design il candeliere da salotto, *Can-Dolly Blue* di Fatboy (65 euro). **3.** Cuscino a fantasia pied-de-poule con ricamo a contrasto, *Orgasmic* di Gucci. **4.** Ciotola di ceramica con zampette e morsetto decoro, Gucci (450 euro). **5.** Biscottiera di porcellana con stampa biscuit, Halcyon Days (115 euro). **6.** Ciotola di ceramica, Polspotten (115 euro il set di 6 ciotole). **7.** Divanetto di velluto per sieste regali, Lord Lou (553 euro). **8.** Bassotto di velour con ricami, Anke Drechsel (501 euro). **L.S.**

di Anita Sciacca

ART à-manger

Xmas folk. Il rosso della tradizione infiamma l'atmosfera natalizia con ghirlande d'antan, dettagli flambé e i sapori delle feste di una volta

Fil rouge

1. In miniatura, il vasetto di Nutella da 30 gr con etichetta decorata, Ferrero (1,49 euro). **2.** Da favola, la mela *Red Delicious* dal cuore delle Alpi, Val Venosta. **3.** Segreti golosi, la maxi cappelliera con cioccolato assortito in diversi formati e gusti, Venchi (90 euro). **4.** Tradizionali, le palline natalizie con Teddy o l'angioletto, Thun. **5.** Luminosa, la ghirlanda a cuore con bacche e lucine led, Ella James (56 euro). **6.** Iconica, la boule di piatti impilabili di porcellana nella versione *Toy's Delight*, Villeroy & Boch (349 euro). **7.** So sweet, lo stampo a cuore di ceramica adatto a ogni forno, Tescoma (69,90 euro). **8.** Mani in pasta, la confezione *Christmas Cookies* con stampino con impugnatura di legno e mattarello decorativo, Marcato (44,90 euro). **9.** D'artista, il panettone con gelatine di frutta nella latta decorata da Mondo Mombo, Leone (29,90 euro). **10.** Una al giorno, il calendario dell'Avvento con selezione di 24 infusi, Pompadour (24 euro, 1 euro verrà devoluto a SOS Villaggi dei Bambini). **11.** Rubino, il vino *Rosso Veronese Calinverno* perfetto con i formaggi e secondi di carne, Montezovo (23,90 euro). **12.** Ricordi d'infanzia, la candela con note di bergamotto in una matrioska di porcellana, Vilshenko (137,50 euro).

Sofisticazioni per palati raffinati. Un gala dinner tra argenti preziosi, effluvi speziati e dettagli sontuosi con una mise en place ultra **neoclassy**

Invito a palazzo

1. Magica atmosfera, con la candela scanalata profumata all'ambra con candeliere d'ottone, Diptyque (28 e 48 euro). **2.** Illuminante, il candeliere d'argento massiccio cesellato a mano con puttini, Argentiere Pagliai (2.190 euro la coppia). **3.** Psichedelico, il piatto di porcellana della collezione *Classics on Acid*, Diesel Living with Seletti (69 euro). **4.** Imperiale, la coppa della collezione *Frutta* d'argento lavorato a mano, Braganti (22.000 euro). **5.** Biologico, il vino *Barolo di Serralunga d'Alba 2018 Fontanafredda*, da Eataly (52 euro). **6.** Aperitivo all'italiana, il gin realizzato con una selezione dei migliori botanicals e spezie italiane, Peck (35 euro). **7.** Da degustazione, la confezione regalo *Ilheus* con cinque tavolette assortite, praline e crema spalmabile alla nocciola, Amedei (69 euro). **8.** Preziose, le tagliatelle *Tartufissima* al tartufo realizzate artigianalmente e tagliate al coltello, Tartuflanghe (16,40 euro). **9.** Da barman, il calice ballon *Alkemist* con decori intagliati studiato per il gin tonic, RCR (30,30 euro il set da 6). **10.** Celestiali, gli alberi conici di carta con dettaglio d'oro, Kave Home (31,50 euro). **11.** Storico, il piatto ovale di porcellana della collezione *Blue Element*, Royal Copenhagen (399 euro).

Ugly-delicious... Il lato oscuro della cucina seduce con piatti extra fondenti, alzatine scultoree e accessori dark design. Ultranero sour...

Charme brutalista

1. Storytelling, le tavolette al cioccolato fondente 70% *Le Nuove Donne del Cacao* ai gusti arancia, limone e granella di cacao, Zaini (1,89 euro). **2.** Natural wave, la ghirlanda con rami di pampas, Ginger Ray (40 euro). **3.** Da intenditori, il coffret con caviale *Beluga Siberian*, champagne *Bollinger Brut Special Cuvée*, la chiavetta apriscatola e il cucchiaino di madreperla, Caviar Giaveri (480 euro). **4.** Nero assoluto, la grattugia *Black Sheep*, Microplane (49,95 euro). **5.** Plissé, l'alzata *Siman* di cemento disegnata da Gian Paolo Venier, Urbi et Orbi. **6.** Vintage lovers, il panettone con riproduzioni di incarti storici del 1956, Motta (11,90 euro). **7.** Avvolgente, lo champagne *Grand Vintage 2015*, Moët & Chandon. **8.** "Say cheese", il formaggio erborinato *Dolomitico* affinato alla birra, malto d'orzo e noci, Casearia Carpanedo (12 euro). **9.** Effetto matt, il vaso *Conglomerat* d'argilla, Roche Bobois (730 euro). **10.** Musicale, la candela *Symphonique* con note di arancia, anice, zenzero e chiodi di garofano, Byredo (65 euro). **11.** Peccati light, la friggitrice ad aria *SatisFry Large* con parti lavabili in lavastoviglie, Russell Hobbs (149,99 euro). **12.** Effetto dégradé, il servizio di piatti di ceramica *Mineral Marble*, Casashops.com (da 3,95 euro).

La tavola va in bella mostra. Dai decori pop irriverenti al surrealismo onirico nel piatto fino all'opulenza aurea. Dicasi **chef-d'oeuvre...**

Movimento surrealista

1. Di rosso vestito, il panettone al bitter in collaborazione con *Cinquanta Spirito Italiano*, Bitter Fusetti (35 euro). **2.** Clin d'oeil, la decorazione di vetro soffiato dipinto a mano, Vondels (16,50 euro). **3.** Senza confini, il vaso di vetro con pesci di porcellana, Roche Bobois (550 euro). **4.** Edizione limitata, la bottiglia di *Blanc des Blancs Life Form* firmata dall'artista Garance Vallée, Perrier-Jouët. **5.** Da collector, il piatto decorato con l'iconico volto della cantante lirica Lina Cavalieri, Fornasetti (160 euro). **6.** Design, il centrotavola scultura realizzato a mano e disegnato da Lee Broom, Wedgwood (10.000 euro). **7.** Presepi moderni, le statuette *Kokeshi* di legno dipinto con motivi geometrici, Lucie Kaas (125 euro). **8.** Anatomico, il vaso *Mano* della collezione *La Tavola Scomposta*, Bitossi Home (52,70 euro). **9.** Effetto patchwork, la tovaglietta di pelle con cucitura zig-zag, Bottega Ghianda (610 euro). **10.** Pink time, lo spumante brut rosé *Tagliamare* da uve Monica, Argiolas (17 euro). **11.** Coccodé, il sottopiatto con gallina illustrata emblema dell'amore materno, MariaVi (da 10 euro). **12.** Onirico, il piattino di porcellana con dettagli gold e bordo smerlato, Jonathan Adler.

BANFI
for a better wine world
Brunello di Montalcino
CASTELLO
BANFI
publifarm.it
Banfi - Castello di Poggio alle Mura - 53024 Montalcino (SI) - banfi@banfi.it - banfi.it
follow us

Ricchi sapori e touch scintillanti solleticano il palato di chi ama le stravaganze e subisce il **gusto rococò**. Lo spettacolo è servito!

1

3

8

2

7

5

4

6

Golden hour

1. Made in Sicily, il panettone al cioccolato arricchito da pasta di arancia con latta ispirata alle maioliche, Dolce&Gabbana e Fiasconaro. **2.** Per festeggiare, il *Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg* con la sua gift box per il 70esimo anniversario, Santa Margherita. **3.** Regale, la decorazione da appendere all'albero a forma di uovo impreziosito da perline dorate, Liberty London (12,50 euro). **4.** Tradizionale, il set di posate in acciaio *Settecento* con finitura gold e decoro tono su tono, Pintinox. **5.** Sapori mediterranei, nel cofanetto con salsa pronta di pomodoro ciliegino, conserve per bruschette e il pesto alla siciliana, Agromonte (25 euro). **6.** Intenso, il vino *Marinus Rosso Piceno Superiore D.O.P.* perfetto in abbinamento a cacciagione e carne ai ferri, Il Conte Villa Prandone (23 euro). **7.** Eterno, il vaso di vetro con decori neri e oro e composizione di rami di fiori e piante artificiali, Coincasa (da 14,90 euro il vaso). **8.** Stile Re Mida, la decorazione da parete in resina opaca della collezione *Mediterranea*, Henriette (da 34 euro).

Impertinente q.b. e *childish* al punto giusto. La tavola si trasforma in un vernissage con palloncini arty, schiaccianoci funny e guizzi **ultra pop**

Effetto wow

1. Nato pronto, il cocktail miscelato *Christmas Margarita* griffato Patrick Pistolesi, Nio Cocktails (36 euro la gift box di Natale). **2.** A strisce, la mug *My Art* di ceramica firmata Jansen+co, Serax (15 euro). **3.** Glam rock, il cuscino di lana con decoro di paillettes e perle come bottoni, Jan Costantine (150 euro). **4.** Performante, il frullatore *Wolf* con motore potente, manopola ultra-sensibile e 4 programmi preimpostati, distribuito da Frigo2000. **5.** A fiato, l'albero di Natale realizzato con palloncini da costruire a casa, Ginger Ray (23 euro). **6.** Buono davvero, il panettone solidale *La latta del Sorriso*, Fondazione Dottor Sorriso (19 euro la donazione consigliata). **7.** Extra Large, la magnum *Rive di San Giovanni Prosecco Superiore Docg Dry* creata per festeggiare i 70 anni dell'azienda, Cantina Produttori di Valdobbiadene. **8.** Speziato, il panettone *Zenzero, Lime e Cioccolato Bianco* incartato a mano, Bottega Balocco. **9.** Eccentrica, la decorazione a forma di hot-dog di vetro dipinto, Flying Tiger Copenhagen (3 euro). **10.** Da favola, lo schiaccianoci di resina con dettagli dorati e glitter, Henriette (89 euro).

VAL VENOSTA
Südtirol
IL PARADISO DELLE MELE
VAL VENOSTA
Mela Alto Adige
IGP
A Natale siamo tutti più buoni e vale anche per le nostre mele, perché le coltiviamo in modo naturale con grande passione in un clima ideale.
Regala a chi vuoi bene la bontà delle mele Val Venosta: scopri tutte le varietà e scegli la tua preferita online su lasaporeria.it.
Compra online le nostre mele!

a cura di **Alessandra Pon** - *foto & styling di* **Silvia Palma**

the green CONNECTION

Le **verdure a foglia verde** si alleano in pattern a effetto, pendant di colori e ingredienti a sorpresa. Dalla tempura alla vellutata, dalle carni al pesce. Vittoria su **tutta la linea**

VELLUTATA SALATA CON TARTARE DI SCAMPI E OLIO AL PEPERONCINO

Ingredienti per 4 persone: 20 g di burro, 150 g di limonio o lavanda marina, 1 noce moscata, 1 limone (scorza e succo grattugiati), grani di pepe bianco, 600 g di patate, 1-2 cucchiai di Pastis (liquore all'anice), 750 ml di brodo di pesce, 250 ml di panna, ½ mazzetto di prezzemolo , ½ mazzetto di aneto, 1-2 cucchiai di senape con i grani, 4 cucchiai di aioli, 10 code di scampi, 2 foglie di lime, kaffir, pepe di Caienna q.b., 4 cucchiai di alghe essiccate, 1-2 cucchiai di aceto di riso, 1 bottiglia di olio al peperoncino, cracker di semi.

Preparazione: scaldate il burro in una padella e lasciate appassire il limonio, mescolando ogni tanto. Grattugiate 1 cucchiaino di noce moscata e 1 di scorza di limone e condite con pepe bianco. Togliete dal fuoco e unite le patate tagliate a cubetti. Sfumate con il Pastis. Versate il brodo e la panna e, se necessario, altra acqua bollente (in modo che le patate siano coperte). Fate lessare le patate insieme a prezzemolo e aneto. Con un mixer a immersione frullate a crema. Completate con senape, aioli e 2/3 del succo di limone e frullate ancora. Condite gli scampi tritati con una spruzzata di succo di limone, foglie di lime, pepe di Caienna e sale qb, e le alghe con l'aceto di riso. Dividete in 4 piatti fondi preriscaldati e guarnite con la tartare di scampi, alghe e qualche cracker.

Il vino più adatto: una rarità del 2021 (*annus horribilis* per i vignaioli): aromi che si aprono frizzanti sul mughetto e gli agrumi e finiscono secchi e delicati con lime e yusu. *Riesling Classic 2021* di Famille Hugel (Francia), da servire a 10-12°C di temperatura.

"L'ACETO DI FICHI, SPESSO INSIEME AL PEPERONCINO, SI USA SU CARNI DOLCI, PESCE E INSALATE MISTE DI FRUTTA E VERDURA"

INSALATA DI RICOTTA AFFUMICATA

Ingredienti per 4 persone: 400 g di ricotta salata, 4 piccoli grappoli di uva nera senza semi, 4 cucchiai di olio evo, fiocchi di sale marino, 1-2 cucchiai di paprika affumicata in polvere, ¼ cucchiaino di peperoncino, 8 gambi di broccolo cinese a foglia (kailan), 2 cucchiai di olio di girasole, 1 cucchiaio di aceto di fichi (o aceto balsamico), ½ mazzetto di crescione, 1 mazzo di piantaggine (o spinaci), 50 g di portulaca , 50 g di foglie kale viola (o crescione), pane per accompagnare; *per il dressing*: 2 cucchiai di crema di anacardi, 2 cucchiai di acqua bollente, 4-6 cucchiai di succo d'arancia, 1 cucchiaio di senape, 1 cucchiaio di sciroppo di zenzero, 1 cucchiaino di semi di cumino, la scorza candita di ¼ di limone.

Preparazione: per il dressing, mescolate in una ciotola la crema di anacardi con acqua e succo d'arancia, unite senape e sciroppo di zenzero. Condite a piacere con cumino, limone candito, sale e pepe. Disponete la ricotta, tagliata grossolanamente, con l'uva su una teglia foderata di carta da forno, condite con olio, fiocchi di sale, paprika e peperoncino. Arrostite in forno preriscaldato a 185°C per circa 15 minuti. Nel frattempo cuocete i broccoli per 2-3 minuti in acqua bollente con 1 cucchiaio di sale. Trasferite in una ciotola di acqua ghiacciata per fermare la cottura, scolate bene le foglie e asciugatele con carta da cucina. Fate saltare in padella con un filo di olio i broccoli precotti per circa 1-2 minuti, sfumate con l'aceto. Lasciate raffreddare e versatevi sopra un paio di cucchiai di dressing. Dividete le diverse verdure a foglia in 4 ciotole, aggiungete i broccoli saltati in padella, la ricotta tostata e l'uva. Irrorate con il dressing e servite con del pane.

Il vino più adatto: un bianco giovane, secco e con retrogusto fruttato. *Pinot Grigio Il Pometo* di Lungarotti (Umbria), da servire a 8-10°C di temperatura.

CRACKERS DI SEMI FATTI IN CASA

Preparazione: stendete su un piano di lavoro infarinato un rotolo rettangolare di pasta sfoglia. Tagliate l'impasto lungo il lato lungo con un coltello da pizza in strisce larghe 1,5 cm. Adagiate su una teglia rivestita con carta da forno aiutandovi con una spatola, mantenendo una certa distanza tra le strisce perché l'impasto si dilata durante la cottura. Spennellate con 1 uovo sbattuto, cospargete con 8 cucchiai di semi misti e 1 cucchiaio di sale marino in scaglie. Cuocete in forno preriscaldato a 200°C per 12-15 minuti finché non diventano croccanti.

CAPESANTE GRIGLIATE

Ingredienti per 4 persone: 8 grandi capesante Saint-Jacques in conchiglia, 1/4 di cavolo verde e 4 foglie di cavolo nero tagliati a striscioline, 100 g di limonio (lavanda di mare), 1 grappolo piccolo di uva, 8 fettine sottili di lardo tagliate a metà, 4 rametti di coriandolo; *per il burro di shiso*: 125 g di burro a temperatura ambiente, 1/2 cucchiaino di fiocchi di sale marino, 1 cucchiaio di shiso essiccato (o basilico essiccato viola o verde), 1 cucchiaio di furikake (condimento giapponese), 4 cucchiai di piccole foglie di shiso viola (facoltativo).

Preparazione: per il burro di shiso, mescolate il burro con il sale, lo shiso e il furikake. Coprite e tenete in frigo. Pulite le capesante e lavate bene i gusci. Lessate entrambi i tipi di cavolo per 1-2 minuti in acqua bollente salata e scolateli. Scaldate 6 cucchiai di burro di shiso in una casseruola e fatevi stufare il limonio per 1-2 minuti. Togliete dal fuoco e mantecate con il cavolo cappuccio, poi condite con una spruzzata di succo di pompelmo. Disponete parte delle verdure su ogni guscio, versatevi metà della salsa di burro shiso fuso. Frullate l'altra metà della salsa di burro con un mixer a immersione e tenete al caldo. Cospargete di sale le capesante e fatele dorare su entrambi i lati in una padella preriscaldata. Trasferitele su una teglia foderata di carta da forno, adagiate su ognuna una fetta di lardo e fate dorare al grill, in forno preriscaldato a 200°C, finché il lardo è sciolto. Rimettete le capesante grigliate nei gusci e condite con un po' di salsa shiso. Guarnite con le erbe aromatiche fresche.

Il vino più adatto: un bianco pioniere di uve ibride, dove i sentori erbacei si fondono a lime, ananas, pompelmo e cedro. *Sauvignon Nepis Sant'Eustachio* di Giusti Wine (Veneto), da servire a 8-10°C di temperatura.

"IL SOMMACCO SICILIANO È UNA SPEZIA ROSSA DI TRADIZIONE ARABA E PRENDE NOME DA SUMMAQYA, IL PIATTO PREPARATO"

OCA AFFUMICATA CON RADICCHIO E MELOGRANO

Ingredienti per 4 persone: 4 filetti d'oca con la pelle, 2 foglie di alloro, zenzero (5 cm), 10 semi di coriandolo, 1 cucchiaio di zucchero di canna, 80 g di sale, 750 ml di acqua ghiacciata, 3 cucchiai di grasso d'oca o burro chiarificato, 1/2 cespo di radicchio, 250 g di bietola arcobaleno, fiocchi di sale marino, pepe nero fresco, 1 cucchiaio di sommacco, crescione q.b., 100 g di semi di melograno, 100 g di formaggio labneh o formaggio di capra cremoso, 2 prugne; *per la salsa*: ¼ di cucchiaino di fili di zafferano, 1 baccello di cardamomo, 150 g di burro, 100 ml di brodo di manzo , scorza d'arancia.

Preparazione: eliminate il grasso attorno ai filetti d'oca. Portate a ebollizione 750 ml di acqua e aggiungete alloro, zenzero e semi di coriandolo. Sciogliete il sale e lo zucchero mescolando. Togliete dal fuoco e versatevi l'acqua ghiacciata. Mescolate e trasferite in un piatto quadrato profondo e adagiatevi i filetti d'oca. Lasciate marinare per 2-3 ore. Sciacquate poi sotto l'acqua fredda corrente e asciugate bene con un canovaccio da cucina. Portate l'affumicatore a 45°C prima di introdurvi i filetti, per 45 minuti. Quindi estraeteli e asciugateli su entrambi i lati con carta da cucina. Scaldate il grasso d'oca in una padella e friggete i filetti dal lato grasso per circa 8 minuti finché saranno croccanti. Girate e cuocete ancora per qualche minuto. Per la salsa, portate a bollore 100 ml di acqua con un pizzico di sale, zafferano e cardamomo. Lavorate il burro con la frusta. Scaldate il brodo e unite la salsa, sempre mescolando. Condite con la scorza d'arancia grattugiata, sale e pepe macinato fresco. Sbollentate il radicchio e le bietole. Tagliate i filetti in diagonale a 5 mm e cospargeteli con sale in scaglie, grani di pepe schiacciati e sommacco. Servite i filetti adagiandoli su radicchio, bietole e crescione, la salsa sopra e guarnite con melograno, labneh e prugne.

Il vino più adatto: un elegante Amarone, intenso nelle note di frutta rossa surmatura e nel gusto di spezie e chiodi di garofano. *Riserva Costasera* di Masi (Veneto), da servire a 18°C di temperatura.

Autentico

COME LA GIOIA DI CONDIVIDERE

I Formaggi dalla Svizzera sono ideali a ogni ora della giornata, ognuno con un sapore diverso per infinite varianti di gusto. Sono perfetti per condividere i momenti più belli e il piacere del buon cibo genuino.

#AutenticoCome

SCHWEIZ SUISSE SVIZZERA SWITZERLAND

Svizzera. Naturalmente.

Formaggi dalla Svizzera.

www.formaggisvizzeri.it

TEMPURA DI VERDURE CON MAIONESE VADOUVAN

Ingredienti per 4 persone: 60 g di fecola di patate, 60 g di farina per tempura, 80 g di maizena, 2 cucchiai di olio, 300 ml di acqua gassata ghiacciata, 1 cucchiaio di semi di coriandolo, 2 cucchiai di petali di calendula secchi, 2 cubetti di ghiaccio tritato, olio per friggere, 1 manciata di foglie di cavolo nero o cavolo cappuccio e 1 di foglie di ortica, 4 foglie di bietola, fiocchi di sale marino, ½ cucchiaino di peperoncino, 1 cucchiaino di curry in polvere; *per l'insalata*: 50 g di foglie di cavolo riccio o rucola, 50 g di crescione, 1 manciata di acetosella, 1-2 cucchiai di olio di noci, 2 cucchiai di semi di canapa; *per la maionese*: 1 uovo, 1 albume, 2 spicchi d'aglio affumicato, 50 ml di aceto di riso, 1-2 cucchiai di senape, 2 cucchiai di vadouvan (miscela di spezie), 1 cucchiaino di sale, 1 pizzico di zucchero, 500-600 ml di olio vegetale, ½ limone.

Preparazione: per la maionese, mettete nel misurino uovo, albume, senape, aglio grattugiato, aceto, vadouvan, zucchero e sale. Frullate con il mixer a immersione versando gradualmente l'olio a filo, fino a ottenere una maionese densa. Condite con sale e una spruzzata di succo di limone. Mescolate la fecola con la farina di tempura, la maizena e un pizzico di sale. Unite olio, acqua frizzante, coriandolo, calendula e ghiaccio. Scaldate l'olio in una padella o wok a 165°C. Intingete le verdure in foglia nella pastella e friggetele per 1-2 minuti finché diventano croccanti. Scolate su carta da cucina e cospargete con sale in scaglie, peperoncino e curry. Per l'insalata, mescolate le varie foglie con l'olio e i semi di canapa, poi servite accanto alla tempura e la maionese vadouvan a parte.

Il vino più adatto: un brut rosé di uve Marzemino dai delicati sentori di rosa. *Rosa del Faè* di Canevel (Veneto), da servire a 6-8°C di temperatura.

LARGA *la foglia...*

Tante le virtù che lattuga, cicoria &C. hanno da raccontare: vitamine e sali minerali che rinforzano il sistema immunitario o aiutano a depurarci, **passepartout** per zuppe, torte salate e spezzafame. Una benedizione che siano disponibili tutto l'anno. Ma il periodo migliore per gustarle, e trarne ogni vantaggio, è proprio questo, l'inverno...

di **Monica Marelli**

1 RADICCHIO

Ha un sapore tipicamente amaro ed è uno scrigno di vitamina C e A, fibre solubili e potassio. E' importante per il suo apporto di fitosteroli, sostanze che contrastano il colesterolo e sono fortemente antiossidanti.
Come gustarlo: cotto (bollito, grigliato, a listelle saltato con aceto balsamico e dadini di pancetta) oppure crudo in insalata. Il radicchio di Treviso è perfetto per il raffinatissimo risotto al Barolo.
Il consiglio in più: per attenuare l'amaro, metterlo affettato in una ciotola piena d'acqua fredda, con un goccio di aceto e succo di limone, lasciarlo in ammollo per un'ora. Poi scolarlo e utilizzarlo.

2 LATTUGA

Cappuccio, brasiliana, iceberg, canasta, lollo o batavia solo per citarne alcune. Il nome deriva dal liquido lattiginoso che esce al momento della recisione alla base del cespo. Ricchissima in sali minerali (fosforo, magnesio, rame potassio) e vitamine (in particolare la A), le foglie più scure offrono un maggior contenuto di acido folico e vitamina B9. Interessante il contenuto di zeaxantina, un antiossidante che protegge la vista.
Come gustarla: non solo in insalata, si possono realizzare degli involtini (ripieni di carne, formaggio alle erbe o verdura) da cucinare a vapore oppure in forno. L'importante è lavare bene le foglie e cuocerle al vapore per 2 minuti, poi scolarle con molta delicatezza e metterle distese su un canovaccio pulito.
Si può quindi procedere alla farcitura. Altrimenti aggiungerla spezzettata nelle zuppe e nei minestroni.
Il consiglio in più: lavata e asciugata, si conserva in frigo fino a 3-4 giorni, avvolta in un panno di cotone pulito. Le varietà iceberg e romana possono arrivare fino a una settimana.

3 BIETOLE

Hanno foglie grandi, verde scuro, attraversate da una costa bianca centrale. Più rare le gustosissime con la costa rossiccia. Sono un'ottima fonte di potassio, ben 220 mg su 100 grammi di prodotto. Bene anche calcio, fosforo, magnesio e vitamina K, indispensabile per mantenere in forma il sistema nervoso. Essendo costituita da quasi il 2 per cento di fibra, aiuta il senso di sazietà e stimola dolcemente l'intestino pigro.
Come gustarla: i nutrizionisti suggeriscono di aggiungere sempre qualche goccia di limone sulle foglie perché la vitamina C contrasta l'azione nociva di nitrati e nitriti che si accumulano naturalmente nelle verdure a foglia larga. Ottime crude in insalata ma anche nelle torte salate, come alternativa ai più scontati spinaci.
Il consiglio in più: attenzione che la parte verde cuoce in circa 5 minuti, mentre le coste impiegano anche 20 minuti.

6 SPINACI

Per gli Arabi antichi – che li introdussero in Europa intorno al 1200 – erano fondamentali per ritrovare forza e vigore E' vero che sono ricchi di ferro: purtroppo però questo minerale non risulta biodisponibile a causa della presenza massiccia di ossalati, che ne limitano l'assorbimento. Ma sono comunque una fonte preziosa di vitamine, sia lipo che idrosolubili fra cui carotenoidi, vitamina C, acido folico, vitamina k. Inoltre contengono luteina, che protegge la vista.

Come gustarli: cuocerli in poca acqua, per non disperdere le vitamine. Meglio crudi, scegliendo le foglie più tenere.

Il consiglio in più: limitarne il consumo se si soffre di calcoli renali o di intestino sensibile data la quantità di fibra.

4 CICORIA

Un tesoro di vitamine e minerali con un dono in più: ha importanti attività antibatteriche, soprattutto per la bocca. Inoltre riduce gli stati infiammatori in generale ed essendo ricca di inulina, ha un importante ruolo come prebiotico.

Come gustarla: è molto versatile, si può saltare in padella con aglio e olio o paprika dolce, passarla in vaporiera e usarla come farcitura di torte salate o piadine con formaggio morbido.

Il consiglio in più: pulirla tagliando la base del cespo, eliminare la parte finale dei gambi e sciacquare abbondantemente.

‘LA VERZA È L'INGREDIENTE PRINCIPALE, INSIEME A PATATE E SPEZIE, PER DELLE GUSTOSE POLPETTE VEGAN’

7 CAVOLI

C'è il nero, con i suoi "petali" grinzosi, dal verde scurissimo con sfumature bluastre. Ma anche il cappuccio rosso, così ricco di antocianine, fortemente antiossidanti, da essere un baluardo contro le malattie da raffreddamento. E poi il cinese, che durante la cottura sprigiona un aroma piacevole, quasi dolce. Tutti ricchissimi di vitamine e sali minerali.

Come gustarli: il cavolo nero è il must nella ribollita toscana ma andrebbe provato come contorno, saltato in padella con olio, aglio e un pizzico di gomasio. Idem per il cavolo cinese: mantiene la sua croccantezza e si sposa benissimo con gli ingredienti più semplici, come il formaggio (per aperitivi in forma di "caramelle") o in piatti di carne.

Il consiglio in più: attenzione all'acquisto: le foglie devono essere turgide, mai macchiate di giallo, con i gambi chiari.

5 VERZA

Della famiglia delle crucifere (la stessa dei broccoli), è super-dotata di zolfo, che ha un'azione purificante per reni e fegato. Utile quindi contro l'accumulo di tossine in caso di un'alimentazione di scarsa qualità e dell'abitudine al fumo. Notevole la presenza di vitamine C, A e K, fondamentali per il sistema immunitario, ecco perché la si consiglia d'inverno.

Come gustarla: cruda in insalata o cotta nei tipici pizzoccheri o per preparare delle polpette vegan.

Il consiglio in più: se è un periodo in cui i bruciori dopo pranzo si fanno sentire, la verza vi aiuterà tantissimo: protegge infatti la mucosa dello stomaco.

picnic *d'* INVERNO

Una slitta di legno, un cesto di vimini, una calda coperta di ecofur, guanti e cappello di lana: ecco il nécessarie per una giornata da ricordare.

Chi ha mai detto che vada in passerella solo per la Primavera/Estate? I veri fan sanno che esiste anche l'imperdibile collezione Fall/Winter. Non potete mancare al prossimo **déjeuner sur la neige**

di **Francesca Sironi** *foto di* **Monica Spezia/Living Inside**

DRINK PICCANTE AL RIBES NERO

Ingredienti per 1 litro:
500 g di ribes nero congelato, 1 lt di acqua, 100 g di zucchero semolato (da sostituire a piacere con miele o sciroppo d'agave), 1 o 2 pezzi di anice stellato, 1 stecca di cannella.

Preparazione: versate il ribes, l'acqua, lo zucchero, l'anice stellato e la cannella in una grande casseruola e portate a ebollizione. Togliete dal fuoco e lasciate in infusione per circa 15-20 minuti. Quindi filtrate in una ciotola capiente con un setaccio a maglia fine, schiacciando bene i ribes con l'aiuto di un cucchiaio. Assaggiate e regolate di zucchero a piacere. Bevete subito o versate in una bottiglia di vetro e conservate in frigo: questa bevanda è perfetta sia fredda che calda.

ZUPPA ASIATICA DI PATATE DOLCI CON LATTE DI COCCO E SALSA DI CORIANDOLO

Ingredienti per 4 persone:
1 cipolla gialla, 2 spicchi d'aglio, 1 gambo di citronella, 2 cucchiai di zenzero fresco grattugiato, 1 cucchiaino di peperoncino, olio evo q.b., 2 carote grandi, 500 g di patate dolce, 400 ml di latte di cocco, 8 dl di acqua calda, 3 cucchiai di brodo di pollo, sale, pepe; *per la salsa*: coriandolo q.b., 1/2 dl di olio di colza, sale, pepe nero; *condimenti*: coriandolo, scaglie di peperoncino, 1/2 lime.

Preparazione: per la salsa, mescolate coriandolo, olio di colza, sale e pepe e tenete da parte. Scaldate l'olio evo in una casseruola dal fondo spesso e soffriggete cipolla e aglio tagliati finemente, zenzero, citronella e peperoncino a fuoco medio, mescolando per circa 5 minuti. Aggiungete le patate dolci e le carote a pezzetti, il latte di cocco e il brodo. Portate a bollore e lasciate cuocere fino a quando le verdure saranno morbide. Rimuovete la citronella e frullate la zuppa. Se necessario, versate ancora un po' d'acqua e brodo di pollo. Condite con lime, sale e pepe. Irrorate la zuppa con l'olio di coriandolo e guarnite con coriandolo fresco e peperoncino.

PANE TOSTATO CON RICOTTA E SALSA DI ANANAS

Ingredienti per 4 persone:
4 fette di pane bianco, burro per friggere, 1-2 cucchiaini di zucchero semolato, 1 cucchiaino di cannella, 2 dl di ricotta; *per la pastella*: 1/2 dl di farina, 1 dl e 1/2 di latte, 1 uovo, 1 cucchiaino di sale, 1 cucchiaino di zucchero; *per la salsa di ananas*: 1 ananas, un po' di menta tritata finemente, 2 cucchiai di miele, 1 lime.

Preparazione: per la pastella, amalgamate farina, latte, uova, sale e zucchero. Versate il composto in un barattolo stretto o in una bottiglia e conservate al fresco. Occupatevi della salsa: pulite l'ananas, tagliatelo a cubetti, trasferite in una ciotola e mescolate con menta tritata, miele, scorza e succo di lime. Tagliate il pane a bastoncini o a quadrotti più piccoli, passateli nella pastella e friggeteli in padella con del burro. Cospargete con un po' di cannella e zucchero e servite con ricotta e salsa di ananas.

MIX CON NOCI, CIOCCOLATO E FRUTTA SECCA

Ingredienti:
70 g di mirtilli secchi,
50 g di pistacchi, 100 g di noci,
10 albicocche secche,
125 g di scaglie di cocco,
100 g di cioccolato fondente,
1 manciata di anacardi salati.

Preparazione: tritate grossolanamente le noci, la frutta e il cioccolato e mescolate tutto in una ciotola capiente. Gustatelo con yogurt, latte o come snack croccante.

CREDITO

CHILI VEGETARIANO CON TORTILLA, YOGURT TURCO E CIPOLLE SOTTACETO

Ingredienti per 4 persone: 1 cipolla dorata grande, 3 spicchi d'aglio, 2 carote, 1 cucchiaio di burro, 1 cucchiaio di olio di colza, 1 cucchiaio di timo essiccato, 1/2 cucchiaino di peperoncino, 1 cucchiaio di paprika in polvere affumicata, 2 peperoni rossi medi, 380 g di fagioli neri precotti, 380 g di di fagioli borlotti precotti, 800 g di pomodori pelati, 25 cl di birra scura, 2 dl di salsa al peperoncino, 2 cucchiai di miele, 1 cucchiaio di soia giapponese, 1 cucchiaino di sale, pepe nero macinato fresco;
per la cipolla sottaceto: 2 cipolle rosse, 1/2 dl di aceto, 1 dl di zucchero semolato, 1 dl e 1/2 di acqua; *per servire*: coriandolo, yogurt, tortilla.

Preparazione: mondate e tritate la cipolla, l'aglio e la carota. Soffriggete con burro e olio insieme alle spezie secche in una pentola capiente a fuoco medio per qualche minuto. Aggiungete il peperone a pezzetti e i fagioli scolati e sciacquati. Unite anche i pomodori pelati, la birra, la salsa al peperoncino, il miele e la soia. Aggiustate di sale e pepe. Lasciate sobbollire a fuoco basso per circa 40-60 minuti. Mescolate ogni tanto.
Nel frattempo mettete in salamoia la cipolla: fate bollire l'aceto, lo zucchero semolato e l'acqua e mescolate fino a quando lo zucchero non sarà sciolto. Tenete da parte e fate raffreddare. Mondate e affettate le cipolle rosse, preferibilmente con una mandolina. Unite la cipolla nella ciotola e lasciate in ammollo per almeno 30 minuti. Se necessario, condite con altro sale, pepe nero macinato fresco, peperoncino e miele. Servite con una cucchiaiata di yogurt, coriandolo, tortilla e cipolla rossa sottaceto.

“SAPORI PICCANTI, SPEZIE E ZENZERO SONO BOOSTER PERFETTI PER PIATTI AD ALTO TASSO DI ENERGIA”

Scorrazzare tra la neve trainati da Siberian Husky o Alaskan Malamute? Si chiama sleddog ed è un'esperienza che si può fare anche in Valtellina (*huskyvillage.it*), a Cortina (*sleddoghusky.it/cortina-bl*) e in Trentino (*huskysleddog.com*).

POLLO ALL'ANETO

Ingredienti per 4 persone: 2 mazzi di aneto, olio evo o per friggere, 1 cipolla, 1/2 lt di acqua, 1/2 dl di brodo di pollo, 4-5 carote, 1 kg di pollo (filetti o coscia), 1/2 limone, 4 cucchiai di aceto balsamico, 4 cucchiai di miele, 2 dl di panna, 2 cucchiai di farina di frumento, 2 cucchiai di burro, sale, pepe nero.

Preparazione: tagliate i gambi dell'aneto e legateli con un pezzo di spago. Tritate finemente la cipolla e soffriggetela insieme ai gambi di aneto e un po' di olio in una casseruola capiente. Aggiungete le carote tagliate a bastoncini, togliete i gambi di aneto e unite il pollo tagliato a pezzi grossi, il brodo e l'acqua, quindi il succo di limone, l'aceto balsamico e il miele. Lasciate sobbollire per 10 minuti. Tritate finemente il resto dell'aneto. Mescolate la panna e metà dell'aneto nella pentola. Assaggiate e aggiungete altro limone, miele e brodo a vostro gusto. Continuate a cuocere a fuoco lento per 30 minuti. Mescolate bene farina e burro. Versate tutto in un piatto e servite a piacere con patate lesse o riso.

PANE DI SEGALE CON TACCHINO, AVOCADO E BARBABIETOLE SOTT'ACETO

Ingredienti per 4 panini: 8 fette di pane di segale, 150 g di crema di formaggio, 4 fette di tacchino affumicato, 2 avocado, 2-3 barbabietole sbucciate e affettate sottilmente, 1/2 dl di aceto, 100 g di zucchero semolato, 1 dl e1/2 di acqua, semi di canapa, crescione, sale aromatizzato alle erbe o sale in scaglie.

Preparazione: mescolate l'aceto, lo zucchero e l'acqua. Lasciate in ammollo per un'ora le barbabietole tagliate a cubetti. Spalmate le fette di pane con la crema di formaggio. Aggiungete il tacchino e l'avocado affettato. Scolate bene le barbabietole e adagiatele sul panino. Cospargete con semi di canapa, crescione e un po' di sale alle erbe.

"LA VERSIONE LIGHT DELLA MERENDA PANE E SALAME? TACCHINO E UN MIX DI ERBE"

QUASSÙ
DOVE NUOTANO I SOGNI
LA RIGENERAZIONE
SI FA SUPERBA

PANCAKE DELLE ÅLAND CON LIMONE, COMPOSTA DI PRUGNE E PANNA MONTATA

Ingredienti per 12-16 pezzi: 500 ml di latte, 150 g di semola, 150 g di farina di frumento, 1/2 cucchiaino di sale, 1 cucchiaino di cardamomo macinato, 3 uova, 50 g di zucchero semolato, 100 g di mandorle tritate finemente; *per la crema di prugne*: 150 g di prugne secche, 3 dl di acqua, 1 cucchiaio di zucchero semolato; panna montata per servire.

Preparazione: riscaldate il forno a 200 °C. Intanto fate bollire il latte in una casseruola, aggiungete la semola, mescolate bene e cuocete a fuoco basso per 4 minuti. Lasciate raffreddare. Incorporate la farina di frumento, il sale e il cardamomo. Sbattete le uova e lo zucchero fino a ottenere un composto spumoso e amalgamate. Versate l'impasto in una pirofila o una padella adatta al forno imburrata e infarinata. Guarnite con le mandorle tritate finemente. Cuocete nella parte inferiore del forno per circa 45 minuti. Lasciate raffreddare. Tagliate le prugne a pezzetti. Lessatele in acqua per circa 10 minuti. Aggiungete lo zucchero e cuocete per altri 5 minuti. Lasciate raffreddare. Servite i pancake con la crema di prugne e la panna montata.

“IMPARIAMO DAI NORDICI, CULTORI DELL'HYGGE: IL FREDDO RITEMPRA E FORTIFICA. ED È UN'OTTIMA SCUSA PER ASSUMERE PIÙ CALORIE E DELIZIARSI POI AL CALDO”

Per resistere al freddo e godersi il picnic, indispensabile l'outfit ad hoc: a strati e a base di lana e tessuti termici. Fuoco acceso e poi un grande classico per i golosi irriducibili: cioccolata calda con tanti marshmallow. Il cestino di vimini è un must anche per l'inverno: c'è posto dai contenitori termici per bevande e piatti caldi agli accessori per la mise en place, assolutamente green (stoviglie biodegradabili o in bambù).

timmagine.it
CONTADI
ESCAPE
SB 13
5237
ESCAPE FROM THE ORDINARY ROAD
#CONTADIESCAPE
Contadi Castaldi
FRANCIACORTA

DUE CUORI *e* UNA MALGA

L'alchimia di un piatto, come gli incontri nella vita, si accende in modi imprevedibili. Racconto di Natale di **Ludovica Rubbini e Riccardo Gaspari**, la coppia che ha portato ancor più in alto l'*haute cuisine* di montagna

di Alessandra Pon - *styling* Anita Sciacca
foto di Viola Cajo De Cristoforis

Dall'alto. Ludovica accende un ensemble di candele: disposte su un vassoio sono un elemento décor di sicuro effetto, facile da spostare da tavolo a tavolo secondo necessità. Riccardo completa l'albero di Natale insieme alle figlie, Clementina (in braccio) e Cecilia, 7 e 11 anni. Qui e nella pagina accanto. Dettaglio degli addobbi nel living.

“UNO DEI PRIMI REGALI CHE GLI HO FATTO È STATA UNA PORTA. PER DIRGLI CHE VOLEVO ENTRARE IN CASA NOSTRA”

Incontrare Ludovica e Riccardo non sulla scena usuale – la loro malga stellata SanBrite, dove la partitura li vede muoversi con un ritmo di perfetta complicità, lui dietro le quinte come chef, lei in primo piano come responsabile di sala – ha un po' il sapore di certe ricette impossibili, quando ti accorgi che i più improbabili degli ingredienti, abbinati per caso o per geniale intuito, possono diventare l'inaspettata combinazione perfetta. Riccardo alto, imponente e schivo come il classico montanaro, Ludovica minuta, briosa, ciarliera da vera bolognese, mentre rapidissima e ubiqua controlla gli ultimi dettagli della tavola e delle decorazioni nell'altra loro malga – quella del cuore – dove si sono innamorati e dove vivono ora con le figlie Cecilia e Clementina. Una casa capolavoro di incastri e sapienti ottimizzazioni di spazi: cabine-armadio negli angoli della mansarda, credenze e mobile bar a scomparsa, letti in più e librerie nella cornice delle finestre. A loro immagine e somiglianza, una storia di incroci e combine imprevedibili. «Sì, è vero», ammette Ludovica, «siamo molto diversi. Ma», aggiunge ridendo, «anche incredibilmente simili».

Come è successo che una cittadina si sia catapultata a vivere in una fattoria di montagna?

«Ci siamo conosciuti a 14 anni. Io venivo qui a Cortina con la mia famiglia a sciare e avevo fatto amicizia con un gruppo di ragazzi del posto, tra cui suo fratello. Questa casa era l'ex fienile dei genitori e, vedi il tappeto al centro della cucina?, esattamente

Dall'alto. La porta della cucina è di recupero da una vecchia malga. Clementina intenta ai nuovi giochi; altri, vintage e di legno, sono esposti in vari punti della casa. Ludovica sfoglia il regalo di Riccardo del Natale scorso, l'edizione di pregio di *The Impossible Collection of Wine* (Assouline). Nella pagina accanto, Brindisi tra Ludovica e Riccardo, inseparabili da 15 anni.

TORTELLINI IN BRODO

Ingredienti per 6-8 persone: *per il brodo*: 6 lt di acqua (bollendo si ridurrà di almeno 1/3), 1 kg di carne (fatevi preparare dal macellaio doppione, lingua e gommosa), una parte di cappone o gallina (ma solo cappone viene più "grasso" e più buono), sedano, carote e cipolla; *per i tortellini* (120 gr a persona): una sfoglia preparata con 300 g di farina e 3 uova medie, 300 g di lombo di maiale, 300 g di vera mortadella di Bologna, 400 g di parmigiano reggiano 24 mesi, 3 uova e una noce moscata grattugiata, sale q.b.

Preparazione: immergete la carne e le verdure insieme nell'acqua. Fate sobbollire per almeno 3 ore. Quando occorre, con una schiumarola togliete la parte in eccesso di schiuma: porterebbe il brodo a un a sapore più amaro. Al termine correggete, se necessario, di sale. Filtrate il tutto. Per i tortellini: dopo aver tirato la sfoglia, tagliatela a strisce verticali e orizzontali formando dei quadratini il più possibile uguali tra loro, altrimenti utilizzate l'apposito strumento che li seziona identici. Mettete su ogni quadratino di pasta un po' di ripieno grande quanto una nocciola. A questo punto si è pronti per la chiusura: prendete un quadratino di pasta con la sua porzione di ripieno, piegatelo in modo da ottenere un triangolo, afferrate le estremità del lato lungo del triangolo e congiungetele avvolgendo la pasta attorno al dito indice e facendo aderire bene i bordi, altrimenti in cottura potrebbero aprirsi. Conservateli quindi coperti con un canovaccio fino al momento di cuocerli, così da evitare che si secchino.

Il vino più adatto: *Christian Bellei Brut Metodo Classico Millesimato* di Cantina della Volta (Emilia. Romagna), da servire a 8°C di temperatura. "La vinificazione in purezza del mosto cuore ottenuto dalla pressatura soffice di uve di Lambrusco di Sorbara selezionate e raccolte a mano, provenienti dai terreni alluvionali del fiume Secchia, dà purezza e originalità a ogni sorso, andando a pulire il palato e abbinandosi perfettamente ai tortellini in brodo".

Ricetta e tortellini sono di Camilla, sorella di Ludovica; Oui in Cucina, Bologna; ouiincucina.com.

Sulla tavola, i piatti sono distribuiti da Caraiba Design; tovaglia di lino Bijou con macro sangallo, tovaglioli di lino con cucitura lamé, grembiule e canovaccio, Society Limonta; addobbi e mise en place L'Officina di Oui.

lì sopra si trovava il ping pong dove passavamo i pomeriggi a giocare… noi, lui invece stava nel locale palestra accanto, ad allenarsi – gareggiava in Coppa Europa come discesista e, in realtà, allora non ci filavamo proprio».

E quindi il grande passo quando è stato?

«La grande follia, dico io. Ci siamo rivisti a vent'anni, io avevo appena chiuso una piccola azienda di borse e cinture che avevo aperto con mia sorella, lui aveva lasciato le competizioni. Confesso, ho fatto tutto io – l'ho corteggiato, ho insistito per venire qui, l'ho convinto. Sono un'impulsiva, ma sentivo che era lui quello giusto. I miei genitori mi hanno dato della pazza – e in fondo avevano ragione, sono partita che non sapevo assolutamente cosa fare. Arrivata qui, ho iniziato aiutando i suoi genitori a El Brite».

“È BELLO SVEGLIARSI LA MATTINA E SENTIRE ARRIVARE PIANO PIANO IL PROFUMO DI BRODO. È ODORE DI BUONO… PENSI SUBITO: OGGI È FESTA!”

Il vostro primo regalo di Natale?

«Io, ancora da cittadina, feci a Riki un paio di guanti, salvo poi scoprire che lui da bravo montanaro non li avrebbe quasi mai usati. Lui invece mi regalò dei pantaloni per andare con le pelli sulla neve. Avevamo molto tempo libero, soprattutto il pomeriggio tardi, e andavamo spesso a sciare di sera. Ho dei bellissimi ricordi. Però sono stata io a, letteralmente, portare “il Natale”: qui ad Ampezzo lo vivevano come una giornata di lavoro, io invece sono arrivata su da Bologna con i nostri tortellini. E da allora non c'è Natale senza tortellini».

Ha convinto Riccardo a fare anche i tortellini?

«No, quelli li fa mia sorella minore, che è diventata sfoglina. Riki prepara il brodo insieme a mio padre – l'ha sempre fatto lui a casa, tutte le domeniche, anche se tornava tardi dalla discoteca. Noi ci

Dall'alto. Il famoso pane e burro della loro malga. Ludovica dà gli ultimi tocchi alla tavola. Non manca il panettone da tradizione. Nella pagina accanto. Riccardo prepara la tartare di speck.

GUANCIA DI MANZO

Ingredienti per 4 persone: 4 guance di manzo, 3 cucchiai di olio di vinacciolo, 1 cucchiaio di pomodoro concentrato, 2 scalogni, carota, sedano, pepe q.b, 2 foglie di alloro, sale, 1/2 cucchiaio di vino rosso buono, 1/2 verza, vino bianco; *per il purè*: 800 g di patate, 250 g di burro a cubetti, 50 ml di latte, sale q.b.

Preparazione: fate un soffritto di scalogno, carota e sedano. Rosolate a parte le guance nell'olio di vinacciolo, aggiungete vino, brodo e concentrato di pomodoro, pepe, alloro e sale. Cucinate per 4-5 ore su induzione, con pellicola forata. Per la verza: fate un soffritto con olio e scalogno, mettete la verza tagliata a julienne in padella, sfumate con il vino bianco e cucinate finché la verza è cotta, versando il brodo e aggiustando di sale. Per il purè: passate le patate bollite in acqua nello schiacciapatate ancora calde. In planetaria montate il purè con un terzo del burro e, se necessario, aggiungete del latte e aggiustate di sale. Componete il piatto, mettendo il pure e appoggiandovi la guancia con la salsa. Finite con la verza sopra il purè.

Il vino più adatto: *Barolo Bussia* di Ceretto (Piemonte), da servire a 18-20°C di temperatura.
"Il barolo è uno dei miei vini preferiti e il *Bussia* una delle etichette più prestigiose della cantina. Il gusto profondo, pieno, morbido e lungo, ha un'eleganza espressiva che accompagna benissimo la guancia di manzo".

“AMIAMO RICETTE SEMPLICI, PREPARATE CON INGREDIENTI TUTTI NOSTRI, DELLA MALGA EL BRITE”

svegliavamo e, poco a poco, sentivamo arrivare il profumo. Odore di buono. Vuol dire giorno di festa e convivialità, la famiglia insieme a tavola».

E quale altro piatto non manca mai?

«La nostra prima ricetta "da coppia", idea sua e mia: la tartare di speck. Nessuno lo preparava così, si usava mangiarlo solo affettato. È stato anche il primo piatto di successo, quello che si è conquistato il primo articolo sui giornali. Insomma, l'inizio».

All'inizio, in verità, Riccardo neanche cucinava...

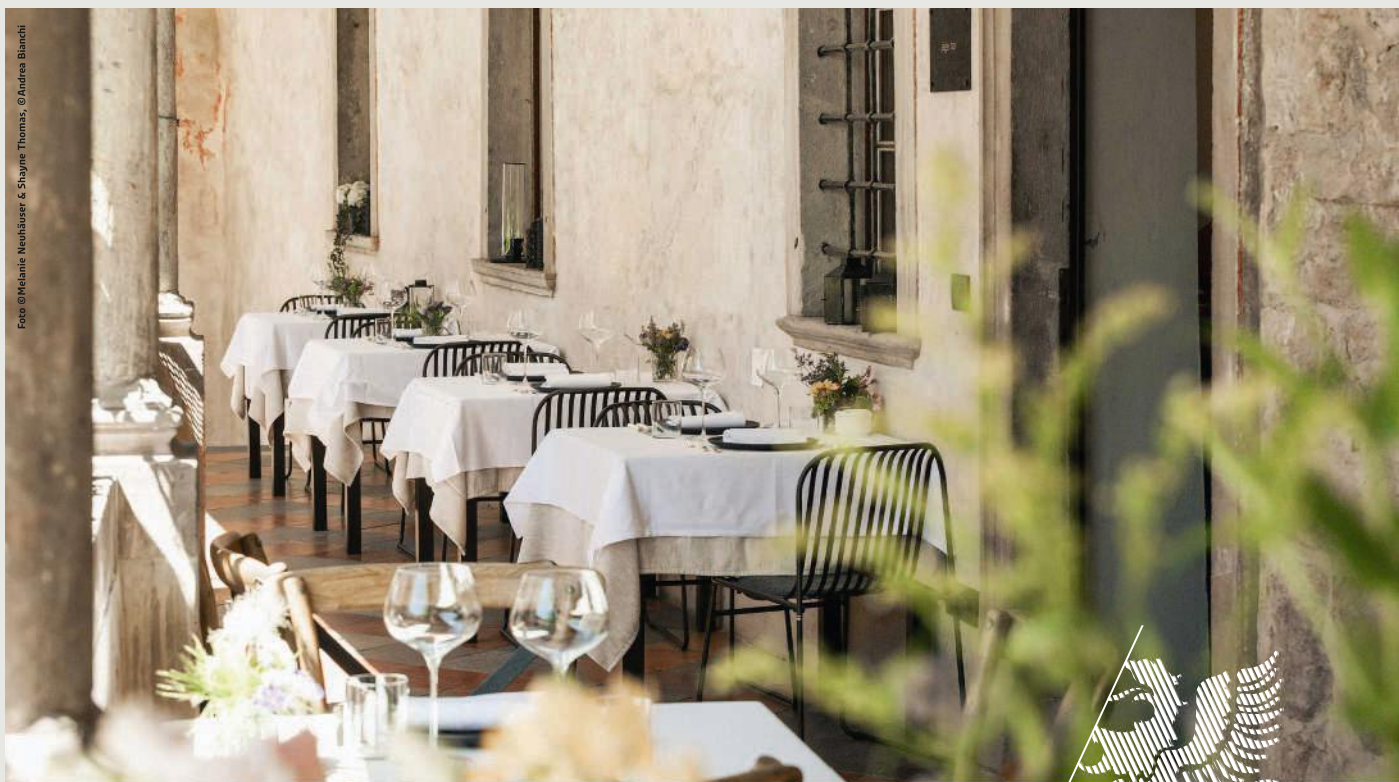
«Non cucinava e non gli interessava. Lui dice sempre che è solo per me che si è fermato in cucina per restarci. Sono io che vedevo in lui delle qualità che forse non sapeva neanche di avere. Dopo qualche tempo che lavoravamo alla vecchia malga dei suoi, grazie a un cliente, venne proposto a Riki di fare uno stage dal bistellato Emanuele Scarello. Ma, proprio alla vigilia, tutto salta. Io non ho perso tempo: ho chiesto a un amico di Modena, produttore di lambrusco, come far arrivare la sua candidatura a Massimo Bottura. Un paio di giorni e mi chiamano: lo aspettiamo domani! Dopo un mese era già stato nominato capopartita agli antipasti...».

Lui non aveva mai pensato di diventare chef, lei di stare in sala; lui faceva le gare di sci in giro per le Alpi e lei l'imprenditrice in città. Avete dato vita all'agriturismo El Brite, al caseificio Piccolo Brite, allo stellato SanBrite, all'evento internazionale Genesis..

«...e non dimenticare le due creazioni più importanti, Cecilia e Clementina!».

Insomma, per due senza vocazione e completi autodidatti ne avete fatte di cose...

«Che ti dicevo?! Siamo davvero simili».

Foto ©Melanie Neuhäuser & Shayne Thomas, ©Andrea Bianchi

/ spirito di epoche lontane schloss freudenstein

Un castello ricco di storia con vista ineguagliabile, un luogo di tranquillità ed eleganza, situato su di un promontorio e circondato da rigogliosi vigneti.

Le raffinate e ampie sale del castello, restaurate con cura tra storia e confort moderni, sono la location ideale per eventi speciali come matrimoni, celebrazioni, compleanni, workshop…

Al Danilo D'Ambra Restaurant,
qualità e stagionalità sono i cardini della filosofia culinaria del giovane chef casertano, il quale unisce i sapori campani con la tradizione culinaria altoatesina.

www.schlossfreudenstein.com

Strada Masaccio 6, 39057 San Michele / Appiano sulla Strada del Vino   Tel: +39 0471 661 308 (Ristorante: 660 497)   info@schlossfreudenstein.com

TARTARE DI SPECK

Ingredienti: 600 g di speck poco stagionato, 1 pane Puccia (pane nero con semi di cumino), 100 g di cetriolo, 50 g di aceto di vino, 30 g di zucchero, 10 g di sale, rafano, burro, pepe in grani e olio d'oliva q.b.

Preparazione: tagliate il pane ricavando dei piccoli cubetti di circa 2 mm per lato, saltateli in padella con un po' di burro finché non diventano croccanti. Battete al coltello lo speck, privandolo del grasso e della parte salata, fino a formare dei dadini delle stesse dimensioni del pane. Condirlo con olio e pepe in grani macinato unendo la puccia croccante. A parte fate ridurre in un pentolino il cetriolo tagliato a fettine insieme all'aceto, lo zucchero e il sale, frullandolo fino a ottenere una crema omogenea. Affettate la puccia rimanente e mettete le fettine in forno a 75°C per 45 minuti in modo che diventino una cialda croccante. Servendosi di un coppapasta per dare la forma, impiattate la tartare di speck sporcando il piatto con la crema al cetriolo, una grattata di rafano e le cialde di puccia con un filo d'olio.

Il vino più adatto: *Cerasuolo d'Abruzzo Le Cince* di De Fermo (Abruzzo), da servire a 10-12°C di temperatura.
"Il Cerasuolo è un vino rosato, ottenuto da uve di Montepulciano in purezza provenienti da vigne situate tra l'Adriatico e il Gran Sasso. Ideale per un aperitivo o antipasto, con la sua freschezza e sapidità finale dona carattere al piatto, accompagnandolo fino al finale affumicato".

Dall'alto. La tartare di speck è stato il primo piatto creato dalla coppia e a conquistarle notorietà: da lì a breve sarebbe arrivata la prima stella Michelin per il SanBrite, anche nella categoria sostenibilità. Dettagli della libreria nel living e della cucina.

Sopra e sotto. Tutte le composizioni floreali, in casa e sulla tavola (anche al SanBrite), sono opera di Carolina, sorella di Ludovica; Oui Fleurs, Bologna.
Ludovica indossa gonna e maglia di collezione privata Ferrè, proveniente dall'archivio WP di Bologna.

STRUDELTATA (STRUDEL A CROSTATA)

Ingredienti: *per la frolla*: 300 g di burro, 300 g di zucchero, 2 uova, 3 tuorli, 600 g di farina, 1 pizzico di sale; *per l'interno*: 3 mele tagliate a dadini, 30 g di pinoli, 30 g di uvetta, 1 cucchiaino di cannella, scorza di limone, 5 biscotti alle mandorle sbriciolati.

Preparazione: impastate velocemente la frolla, lasciate riposare poi stendetela a rivestire uno stampo rettangolare, ma tenetene da parte un po'. Distribuite sopra il ripieno. Con la frolla restante fate delle strisce e disponetele sul dolce. Infornate a 180°C gradi per 30 minuti.

Brindisi: *Champagne Brut Blanc de Noirs 2012* di AR Lenoble (Francia), da servire a 11-12°C di temperatura.

Di vino e di amore

Una grande storia familiare e un forte slancio verso il futuro. Nascono da qui, in Calabria, i pregiati vini della casa vinicola Librandi

Gli antichi Greci la chiamavano Enotria. È la Calabria, terra rigogliosa dove si coltiva la vite e si produce il vino. Ed è proprio qui che nasce l'azienda vitivinicola Librandi, riconosciuta dai critici di tutto il mondo e premiata dalle guide e dai più prestigiosi concorsi internazionali. Da tre generazioni è ambasciatrice nel mondo della viticultura calabrese, con vini che garantiscono certezze ed emozioni gustative.
Vini dalla forte personalità, figli del territorio da cui provengono e allo stesso tempo spiccatamente cosmopoliti.
Fondata da Tonino e Nicodemo Librandi, oggi, a guidare con gli stessi valori le aziende del gruppo, sono i figli di Nicodemo: Raffaele e Paolo e quelli di Tonino: Francesco e Teresa.
Affacciata sul mar Ionio, nella località di Cirò Marina, con i suoi vigneti collinari e pianeggianti, Librandi coniuga da sempre tradizione e uno sguardo verso il futuro, capace di anticipare temi importanti e tendenze, come ad esempio la sostenibilità.
A contraddistinguere il sovoire faire c'è anche l'innata propensione e volontà di dare sempre maggior solidità e rigore scientifico alla conduzione dei vigneti e della cantina.

«Se dovessi consigliare uno dei nostri vini a chi si approccia per la prima volta alla produzione vitivinicola calabrese suggerirei senz'altro il Cirò Rosso Classico Superiore Riserva "Duca Sanfelice" perché, oltre a rappresentare la nostra storia, rappresenta quello che un Cirò rosso dovrebbe essere», spiega Paolo Librandi. «Si tratta infatti di un Gaglioppo in purezza, che nasce da una selezione di uve provenienti da vecchie viti ad alberello situate nelle sottozone migliori della doc. La macerazione si ferma agli 8/10 giorni e l'affinamento avviene per la maggior parte in cemento, senza l'utilizzo del legno. Si tratta di un vino che nasce dalla tradizione ma che ha caratteristiche adatte ad un consumo moderno. Ha una spiccata personalità, ma anche immediatezza e facilità di beva. Di medio corpo, con buon supporto acido, ha le note tipiche di frutti rossi con i sentori di spezie mediterranee».

LIBRANDI
DUCA SANFELICE
CIRÒ DOC RISERVA
ROSSO CLASSICO SUPERIORE

Spezzatino di patate alla calabrese

Ingredienti per 4 persone: 600gr di vitello, 400gr di patate, 1 carota, 1 cipolla di Tropea piccola, 50ml di passata di pomodoro (a scelta), farina 00, ½ bicchiere di vino bianco, brodo di carne, olio evo, sale, peperoncino, 1 rametto di rosmarino, alloro.

Vini consigliati: Duca Sanfelice

Preparazione: Tagliare la carne a cubetti e metterla in una ciotolina con farina e sale, rigirare più volte per far aderire bene l'impanatura. In una padella soffriggere il trito di carota, cipolla con dell'olio ed aggiungere i bocconcini di vitello. Lasciare rosolare per qualche minuto e poi sfumare con il vino, quando risulta evaporato aggiungere la passata di pomodori freschi (facoltativo) e lasciare cuocere a fiamma bassa e tegame coperto per almeno quaranta minuti. Nel frattempo sbucciare le patate e tagliarle a cubetti grandi come quelli della carne. Insesirle quindi in padella con l'alloro, il rosmarino, ed il peperoncino. Aggiungere il brodo di carne caldo fin quasi a ricoprire il tutto, salare e lasciare cuocere fino a quando sia la carne che le patate non sono morbide e succose. Lasciare riposare in pentola qualche minuto prima di servire.

TUTTO IL GUSTO DEL DESIGN

ESTETICA E PERFORMANCE SI UNISCONO NELLA CUCINA DI KITCHENAID, TRA LA DELICATEZZA DELLA PLANETARIA BLOSSOM E LA PRATICITÀ DELLA LINEA DI PICCOLI ELETTRODOMESTICI CORDLESS, CON CUI COSTRUIRE RICORDI INDIMENTICABILI SOTTO FORMA DI SAPORI SPECIALI, FRAGRANZE AUTENTICHE E MOMENTI CONDIVISI, IN CUI IL TEMPO LIBERO SI IMPREZIOSISCE E LA QUALITÀ RAGGIUNGE L'APICE

L'ELEGANZA DELLA CUCINA SI NASCONDE IN UN NON DICHIARATO - MA ARCHITETTATO AD ARTE - EQUILIBRIO TRA FUNZIONALITÀ E PERSONALITÀ, tra l'essenziale minimalismo di un piano di lavoro impeccabile e una mensola ricca di stoviglie ed elettrodomestici sempre a portata di mano e, perché no, spesso a vista. Che gli strumenti del cuoco diventino quindi personaggi adatti a recitare in un ambiente dal design ambizioso è più che mai importante, con la loro presenza creativa e allo stesso tempo in grado di esaltare al massimo le prestazioni.

La planetaria è dunque la protagonista per eccellenza di questo scenario in cucina, compagna indispensabile di moltissime preparazioni tra impasti, creme, salse e zuppe, da mescolare, amalgamare, sbattere o mantecare. **KITCHENAID** lo sa bene - addirittura fin dal 1919, quando l'azienda americana ha sviluppato il primo robot da cucina - e ha fatto della planetaria la regina della sua gamma di prodotti ad altissima tecnologia, accompagnati da una raffinata ricerca estetica.

L'ultima arrivata nella grande famiglia di modelli e varietà di questo irrinunciabile elettrodomestico KitchenAid è la **BLOSSOM**, planetaria color verde timo con una finitura satinata e vellutata, omaggio alla spontaneità della natura, ai fiori edibili e alle erbe aromatiche che arricchiscono con accenti di carattere la magia dei piatti più semplici, nei quali a fare la differenza - come negli oggetti di design più belli - è proprio il dettaglio capace di coniugare bellezza e alta tecnologia. Il guizzo di personalità si manifesta poi nella capiente ciotola in rame martellato, che riporta questo materiale antico al centro della cucina contemporanea, e intercambiabile con le ciotole della gamma KitchenAid che si adattano allo stile dell'ambiente. In particolare, la bread bowl può diventare l'alleata essenziale per preparare un fragrante pane fatto in casa, impastato, lievitato e cotto con lo stesso accessorio.

Colore delicato e materiali tecnologici si parlano così nello stesso oggetto per diventare fonte di ispirazione e libertà, con delicatezza e spensieratezza - senza ovviamente rinunciare alle migliori performance. Insieme alla planetaria quindi non può mancare un set di accessori essenziali per completare tutte le preparazioni, che si tratti di un pasto veloce e nutriente o di una cena gourmet raffinata con gli amici. La linea cordless di KitchenAid, infatti, con frullatore a immersione, tritatutto e sbattitore elettrico, consente di avere ogni prestazione a portata di mano, senza l'impaccio dei fili e riducendo il numero di stoviglie da lavare, con risultati insuperabili.

Planetaria KitchenAid con struttura in metallo zincato rivestita in smalto, con motore a miscelazione rapida e 10 velocità. Qui abbinata a bread bowl da 4,7 litri in ceramica e titanio rinforzato, con coperchio che trattiene il vapore durante la cottura.

Linea di piccoli elettrodomestici senza fili acquistabili separatamente: sbattitore elettrico a 7 velocità e tritatutto da 1,19 litri a 2 velocità disponibili in rosso imperiale, nero opaco, crema e grigio antracite; frullatore a immersione dal design ergonomico e dalla struttura leggera con lama in acciaio inox a 4 punte, disponibile in rosso imperiale, nero opaco, crema e grigio antracite;

www.kitchenaid.it

INDOVINA *che viene* A CENA

Tortina al cioccolato e ricotta. Nastri, Colorificio Re Cecconi; piattini in primo piano, Tognana; stoviglie, Coincasa; velina, Casparina.

Questo Natale niente doni sotto l'albero... perché sono tutti sulla tavola! Ecco tante ricette semplici ma sfiziose per cadeaux **prêt-à-manger&merveiller** le anime golose

di **Fernanda Schenkel Thomas** *foto & styling di* **Costanza Sigismondi** *hand lettering di* **Elisabetta Pessina**

GRANOLA NATALIZIA

Ingredienti: 620 g di fiocchi di avena integrale, 40 g di mandorle, 40 g di noci, 40 g di nocciole, 40 g di mirtilli rossi disidratati, 20 g di amarene o 20 g di lamponi disidratati, 20 g di bacche di crespino o 20 g di fragole disidratate, 50 g di sciroppo d'acero, 50 ml di acqua, 25 ml di olio di semi di girasole o olio di cocco, zucchero muscovado q.b.

Preparazione: in una padella versate lo sciroppo d'acero, l'acqua, l'olio, e lo zucchero. Cuocete per circa 10 minuti a fuoco medio. Poi spegnete e unite i fiocchi d'avena e la frutta secca tritata. Mescolate delicatamente. Versate il composto su una leccarda rivestita con carta da forno, distribuite uniformemente con la spatola, quindi cuocete in forno preriscaldato statico a 160° C per 15-20 minuti sul ripiano centrale, e mescolate ogni 5 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare per almeno 30 minuti. Aggiungete la frutta disidratata. Per una variante al cioccolato: prima di infornare, unite 2 cucchiai di cacao amaro in polvere; lasciate raffreddare e aggiungete 3 cucchiai di gocce di cioccolato. Si conserva in barattolo con chiusura ermetica per almeno 10 giorni.

Il vino da regalare : un bianco di alta montagna (700-800 mt), dai sentori particolari di pompelmo, bergamotto e ortica. *Oberkerschbaum Sauvignon* di J. Hofstätter (Alto Adige), da servire a 8-10°C di temperatura.

Barattolo di vetro e canovacci, Coincasa; nastri, Colorificio Re Cecconi; mug, Zara Home. Sotto. Tagliere, Kasanova; piatto rosso, Coincasa; nastri, campanelle e carta regalo, Colorificio Re Cecconi.

SALAMI DI CIOCCOLATO

Ingredienti: *per la versione nera con i pistacchi:* 300 g di cioccolato fondente fuso, 250 g di biscotti secchi, 150 g di burro, 120 g di pistacchi, 100 g di zucchero a velo + extra per decorare, 1 pizzico di sale;
per la versione bianca con i mirtilli: 300 g di cioccolato bianco fuso, 250 g di biscotti secchi, 150 g di burro, 80 g di mirtilli rossi disidratati, 100 g di zucchero a velo + extra per decorare,1 pizzico di sale.

Preparazione: tritate grossolanamente i biscotti e metteteli in una ciotola capiente con lo zucchero a velo, i pistacchi (o i mirtilli), il cioccolato fuso (fondente o bianco) e un pizzico di sale e iniziate ad amalgamare il composto.
Se l'impasto risultasse troppo duro, aggiungete 2 cucchiai rasi di latte per ammorbidirlo. Trasferite il composto su un foglio di carta da forno, compattatelo e modellatelo a forma di salame. Chiudete le estremità e mettetelo in frigorifero per almeno 3 ore. Lasciatelo raffreddare completamente, poi fate rotolare il salame in un vassoio dove avrete messo dello zucchero a velo, facendolo aderire bene tutt'intorno.
Una volta pronto il salame di cioccolato si conserva in frigorifero, avvolto nell'alluminio o nella carta forno, per 3-4 giorni, oppure potete congelarlo.

Carta regalo, nastri e candeline, Colorificio Re Cecconi. Sotto. Pirofila e ciotole, Coincasa; cucchiai, Bitossi Home; nastri, decorazioni Colorificio Re Cecconi; velina, Caspari.

PLUMCAKE CON MANDORLE E UVA BIANCA

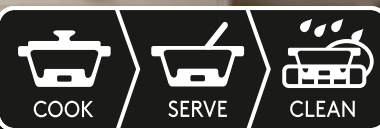
Ingredienti: 4 uova medie, 250 g di zucchero, 250 g di farina 00, 1 pizzico di sale, 1 baccello di vaniglia, 1 bustina di lievito in polvere per dolci, 50 g di mandorle, 1 grappolo di uva bianca senza semi; *per la sbriciolata*: 60 g di farina 00, 50 g di zucchero di canna, 30 g di zucchero semolato, 75 g di burro, 1 pizzico di sale.

Preparazione: sbattete le uova con lo zucchero con una frusta elettrica fino a ottenere un composto chiaro; aggiungete la farina setacciata, il pizzico di sale, l'interno del baccello di vaniglia, il lievito, infine le mandorle. Per la sbriciolata, unite la farina setacciata, entrambi gli zuccheri e il burro freddo a pezzetti e ricavate un composto granuloso. Trasferite in una teglia oliata e con la base rivestita con carta forno, aggiungete l'uva e la sbriciolata e infornate per a 180°C per 35 minuti, e per verificare la cottura, fate la prova con stuzzicadenti.

Il vino da regalare: una bollicina dell'Oltrepò Pavese, Pinot Nero in purezza, di tipica freschezza. *Pinot 64 Brut 2018* di Calatroni (Lombardia), da servire a 6-8°C di temperatura.

TORTINA AL CIOCCOLATO E RICOTTA

Ingredienti per 4 persone: 75 g di farina 00, 250 g di ricotta vaccina, 210 g di zucchero, 3 uova medie, 120g di cioccolato fondente, 100 g di burro, 20 g di cacao amaro in polvere, 1 bustina di lievito in polvere per dolci.

Preparazione: sciogliete il cioccolato e il burro a bagnomaria mescolando di continuo finché non diventa fuso. A parte, in una terrina, aggiungete lo zucchero alla ricotta, unite le uova e mescolate bene, fino a quando risulterà morbido e omogeneo. Incorporate il composto fuso di cioccolato e burro, poi la farina, il cacao e il lievito setacciati in precedenza. Amalgamate e versate l'impasto negli stampi unti e infarinati. Preriscaldate il forno a 180°C e infornate per 12-5 minuti. Servite con panna montata o dulce de leche.

Barattoli, Tiger; tessuto, C&C Milano; nastri, Colorificio Re Cecconi.

TONNO DI CONIGLIO

Ingredienti: 950 g di coniglio privo di interiora, 1 carota, 1 cipolla, 1 spicchio d'aglio, 4-5 foglie di alloro, 15-20 chicchi di pepe rosa, 1 pizzico di sale, 2 rametti di rosmarino, 4-5 foglie di salvia, olio evo q.b.; p*er guarnire i barattoli:* 1 carota, 1 cipolla, alloro, rosmarino, 1 spicchio d'aglio, pepe rosa, sale.

Preparazione: fate bollire abbondante acqua con rosmarino, alloro, carota, cipolla. Salate e unite il coniglio. Cuocete per circa 2 ore. Togliete la pentola dal fuoco e lasciate raffreddare. Spolpate il coniglio e ricavate delle striscioline di carne. Preparate un nuovo brodo con tutti gli ingredienti della guarnizione, lasciando le fette di carote e cipolla più croccanti che lessate. Componete ora i barattoli. Mettete alcuni pezzi di aglio e foglie di alloro, pepe rosa, cipolle; versate poco olio e fate un primo strato con gli straccetti di coniglio. Proseguite alternando gli strati fino a riempire i vasetti. L'olio all'ultimo deve coprire il coniglio. Lasciate in frigorifero per almeno un paio di giorni per insaporire.

Il vino da regalare: un Montepulciano, nuova "chicca" dei Marchesi Frescobaldi, dal bouquet complesso di amarene e visciole e nota speziata di fava di cacao. *Vino nobile di Montepulciano Docg Tenuta di Calimaia 2019* di Frescobaldi (Toscana), da servire a 18°C di temperatura.

"I MERCATINI DI NATALE SONO PERFETTI PER TROVARE TIPS, TOOLS E ISPIRAZIONI DÉCO"

Vi auguriamo un Natale italiano

come la nostra Selezione Gourmet

Tanti Auguri a tutti!

deangelisfood.com

Velina, Caspari; tessuto, C&C Milano; nastri, candeline e decorazioni, Colorificio Re Cecconi. Sotto. Tessuto, C&C Milano; cocotte, Coincasa; piattini, Tognana; nastri, Colorificio Re Cecconi.

ORO E ARGENTO, ROSSO E VERDE. SONO I COLORI IDEALI DI NASTRI E DECORI PER PACKAGING A TEMA

TARTUFINI AL CIOCCOLATO E AMARENA

Ingredienti: 200 g di cioccolato bianco, 150 g di cioccolato fondente fuso, 100 ml di panna fresca, 10 amarene sciroppate e scolate, zucchero a velo q.b., cacao amaro in polvere q.b.

Preparazione: per la ganache, mescolate il cioccolato bianco fuso con la panna e fate raffreddare. Usatela poi per ricoprire le amarene: lasciate scolare e raffreddare, quindi spolverate con lo zucchero al velo. Fate riposare per 2 ore.
Ricoprite con il cioccolato fondente fuso, lasciate raffreddare e spolverizzate con cacao amaro in polvere.

CIOCCOLATINO ALLE NOCCIOLE

Ingredienti: 200 g di latte condensato, 120 di g nocciole tritate, 200 g di cioccolato fondente, nocciole per decorare.

Preparazione: in una padella unite il latte condensato e le nocciole tritate e mescolate fino a ottenere un impasto che si stacchi dal fondo della pentola. Fate raffreddare. Formate delle palline con le mani, ricoprite con il cioccolato precedentemente fuso e decorate con le nocciole intere.
Si possono preparare anche nella variante con le noci.

DOLCETTI DI MANDORLE

Ingredienti: 200 g di latte condensato, 120 g di farina di mandorle, 100 g di zucchero a velo, 1 arancia spremuta.

Preparazione: unite latte condensato e farina di mandorle, mettete sul fuoco medio e mescolate fino a ottenere un impasto che si stacchi da fondo della pentola. Lasciate raffreddare. Formate delle palline con le mani e ricopritele con la glassa preparata mescolando zucchero e spremuta di arancia.

TORTINA ALLA MELA

Ingredienti: 360 g di farina 00, 180 g d zucchero semolato, 60 g di zucchero di canna, 1 uovo, 120 g di mascarpone, 1 bustina di lievito per dolci, 1 pizzico di sale e 1 di cannella, 1 mela affettata spolverata con farina 00; *per la copertura*: 50 g di farina di riso, 50 g di farina di mandorle, 50 g di zucchero di canna, 30 g di zucchero semolato, 75 g di burro, 1 pizzico cannella, 1 pizzico di sale.

Preparazione: con l'aiuto della frusta elettrica sbattete l'uovo con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro, aggiungete il mascarpone, la farina setacciata, il pizzico di sale, la cannella, infine il lievito. Versate in una teglia oliata e con la base rivestita con carta forno o in 4 cocotte. Unite la mela affettata. Per la copertura, in una ciotola mischiate le farine setacciate, gli zuccheri, il burro freddo a pezzetti, il sale, la cannella. Sbriciolate con le mani il composto fino a ottenere un crumble e distribuitelo sulla superficie dell'impasto. Infornate a 180°C, per 35 minuti.

Il vino da regalare: un must come fine pasto o touch nel sorbetto. *Acquavite di pere Williams con frutto* di Pircher (Alto Adige), da servire a temperatura ambiente.

PIRCHER
WILLIAMS

Velina, Caspari; nastri e campanellini, Colorificio Re Cecconi; alzata, Coincasa.

PANE SALATO CON GORGONZOLA E PANCETTA

Ingredienti per 4 forme di pane: 500 g di farina 0, 270 g di latte, 12 g di lievito di birra, 1 cucchiaio di zucchero, 100 g di parmigiano reggiano, 200 g di pancetta a cubetti, 150 g di gorgonzola, 30 g di olio extravergine, sale e pepe q.b., origano q.b.

Preparazione: nella ciotola della planetaria mescolate la farina, il sale, lo zucchero e azionate, infine il lievito sciolto in poca acqua tiepida. Coprite con la pellicola e lasciate lievitare in frigo per almeno 12-18 ore. Riprendete poi l'impasto e lavoratelo sulla spianatoia infarinata. Stendetelo con il matterello e unite pepe, origano, pancetta formando uno strato e ripiegandolo su se stesso. Ripetete l'operazione "stendere-ripiegare" per tre volte. Rilavorate con le mani l'impasto per un minuto; aggiungete il gorgonzola e impastate ancora. Dividete la forma in 4 pezzi e ricavatene 4 palline. Oliate e infarinate degli stampi tondi. Coprite e fate lievitare ancora per almeno 3 ore. Scaldate il forno a 200°C e cuocete per 20-25 minuti. Spegnete il forno e lasciate raffreddare i pani prima di servire.

Il vino da regalare: un rosso appena premiato da *The WineHunter Award*, vigoroso ma di grande equilibrio. *MCMLVII Merlot Vecchie Viti Igt 2019* di Alois Lageder (Alto Adige), da servire a 18°C di temperatura.

di **Désirée Paola Capozzo**

Mr ICE DREAM

Nelle sue mani il gelato non conosce stagioni e si fa sogno quotidiano. **Massimiliano Scotti** l'ha liberato dallo scontato ruolo di dessert per farne l'inaspettato coprotagonista **dell'intero menù**

IL MAGO DEL GELATO

Se per voi il gelato è solo un dessert, allora dovete andare a trovare Massimiliano Scotti a Vigevano da *Vero Latte*, decretata dal Gelato Festival World Ranking quinta migliore gelateria al mondo. Nel suo libro *Il gelato tutto l'anno* (Mondadori Electa) di ricette ce ne sono "solo" 45, ma nel suo "ricettario privato" ne ha almeno 3mila. Tutti gusti con non più di tre ingredienti ciascuno, creati seguendo la filosofia appresa dai grandi maestri della cucina, Marchesi e Adrià in testa, da abbinare anche a piatti salati e personalizzati per evocare al primo assaggio la memoria del gusto. La sua madeleine? La stracciatella. Cosa serve per fare il gelato in casa? «Materie prime ottime e fantasia. La gelatiera non è indispensabile», racconta Scotti. «Basta versare il composto in una pirofila bassa da riporre in freezer per almeno cinque ore, prima di controllarne la consistenza, mantecando con un cucchiaio. Anzi, con dei sacchetti di plastica, ghiaccio e sale, non serve nemmeno il congelatore». Ma questa è un'altra delle sue magie...(*verolatte.it*).

ARIANNA BONUCCI

“UN CLASSICO DELLA GELATERIA ITALIANA MA CON UN TOCCO SPECIALE, IN RICORDO DI UN VIAGGIO FATTO VENT’ANNI FA A NAPOLI, DOVE IN PIAZZA PLEBISCITO HO BEVUTO UN GODURIOSO CAFFÈ ALLA NOCCIOLA CON UNA SCHIUMA UNICA”

CAFFÈ DEL PROFESSORE

Ingredienti: 490 g di latte fresco, 290 g di panna, 20 g di pasta di nocciole, 4 tazzine di caffè, 15 g di caffè solubile, 148 g di zucchero, 50 g di latte condensato, 2 g di farina di semi di carruba.

Preparazione: fate cuocere il latte con lo zucchero, il latte condensato e il caffè solubile per 20 minuti a fuoco medio. Spegnete e aggiungete la farina di semi di carruba, le tazze di caffè caldo e frullate molto bene, poi incorporate la pasta di nocciole (potete sostituirla con lo stesso quantitativo di nocciole fresche) e la panna e frullate ancora per un minuto. Mantecate in gelatiera 10-15 minuti o riponete in una pirofila in freezer per 5 ore.

TARTARE COMPLESSA

Ingredienti per 4 persone: 300 g di filetto di manzo tagliato al coltello, olio evo q.b., sale q.b., pepe q.b.; *per il gelato alla senape e aceto*: 490 g di latte fresco, 220 g di panna fresca, 10 g di aceto bianco, 50 g di senape, 148 g di zucchero; *per la salsa*: 3 tuorli, 200 g di salsa di soia, 100 g di vino passito.

Preparazione: fate cuocere il latte con lo zucchero per 10 minuti a fuoco alto, versate in un frullatore e unite la senape (preferibilmente di Dijon e in grani, per ottenere un risultato più intenso), la panna e l’aceto. A questo punto mantecate in gelatiera per 10-15 minuti o trasferite in una pirofila bassa in freezer per 5 ore. Mettete a marinare i tuorli in salsa di soia e passito per 4 ore. Intanto fate insaporire la carne con olio, sale e pepe. Amalgamate il tutto e lasciate riposare a temperatura ambiente per 30 minuti. Eliminate il liquido di marinatura dai tuorli e sbatteteli fino a ottenere una salsina da mischiare con la carne. Per presentare il piatto, pressate la tartare in un coppapasta circolare al centro di un piatto piano e posizionatevi sopra una pallina di gelato.

SPAGHETTI AGLIO E OLIO IN ROSA

Ingredienti per 4 persone: 240 g di spaghettoni, 1 spicchio d'aglio, olio q.b., peperoncino q.b., sale q.b., acqua di barbabietola q.b., 1 noce di burro, briciole di pane tostate q.b., finocchietto fresco q.b.; *per il gelato al burro e acciughe*: 490 g di latte fresco, 120 g di panna fresca, 120 g di burro, 50 g di acciughe, 148 g di zucchero.

Preparazione: realizzate il gelato facendo sciogliere il burro nel latte, per circa 15 minuti a fiamma bassa. Incorporate lo zucchero e le acciughe tagliate a pezzettini, poi a fuoco spento aggiungete la panna. Lasciate riposare per circa 4 ore in frigorifero, quindi mantecate in gelatiera per 10-15 minuti. In alternativa potete versare il tutto in una pirofila bassa da riporre in freezer per almeno 5 ore. Trascorso questo tempo, togliete la pirofila dal freezer e controllate la consistenza, mantecando con un cucchiaio. Intanto fate cuocere gli spaghettoni in acqua salata e scolateli 2 minuti prima del tempo indicato sulla confezione. Soffriggete olio, aglio e peperoncino in una padella ampia e versatevi la pasta. Sfumate con dell'acqua di barbabietola (da estrarre da barbabietole cotte), aggiungete una noce di burro e risottate la pasta per i 2 minuti di cottura restanti. Impiattate creando un nido di spaghettoni, arrotolandoli con una forchetta nel mestolo, e servite con una pallina di gelato, una spolverata di briciole di pane tostate sul fuoco con pepe per 5 minuti e finocchietto fresco.

LA DOMENICA DEL NONNO, ALIAS GELATO AL GORGONZOLA BLU

Ingredienti: 490 g di latte fresco, 60 g di panna fresca, 180 g di gorgonzola blu, 30 g di miele, 158 g di zucchero.

Preparazione: mantecate il gorgonzola nel latte, insieme allo zucchero e al miele, per 30 minuti a fuoco molto basso, fino a ottenere una crema. Lasciate intiepidire, poi montate in planetaria per 10 minuti a velocità 3, aggiungendo la panna a filo. Una volta ottenuta una consistenza spumosa, mettete a mantecare nella gelatiera per 10-15 minuti in modo da creare un soffice composto freddo. Ottimo da servire con la classica polenta tostata al burro ben calda.

ARIANNA BONUCCI

> **FUMO ROSSO È UN GUSTO PARTICOLARE, CHE AMO TANTISSIMO PER IL SAPORE COSÌ ACCESO DI UN TÈ CINESE MOLTO AROMATICO E AFFUMICATO IN CONTRASTO AL DOLCE-ACIDULO DEI LAMPONI. QUASI UNA CANZONE DI PRINCE: *PURPLE RAIN***

FUMO ROSSO

Ingredienti per 4 persone: 490 g di latte fresco, 290 g di panna, 10 g di miele di acacia, 10 g di tè nero Lapsang Souchong, 148 g di zucchero, 50 g di latte condensato, 2 g di farina di semi di carruba: *per la salsa:* 100 g di lamponi, 40 g di zucchero.

Preparazione: create un'infusione con il tè, mettendolo in un pentolino con un bicchiere d'acqua e portando a ebollizione. Spegnete, coprite con della pellicola e lasciate riposare per 3 ore. Nel frattempo, preparate la salsa facendo cuocere i lamponi con lo zucchero e l'acqua, ottenendo una semiriduzione da far riposare in una tazza. Scaldate il latte con lo zucchero, il latte condensato, il miele e la farina di semi di carruba. Portate il tutto a una temperatura tra i 50 e i 60°C, mantenendola per 5 minuti. Poi ncorporate la panna e l'infuso di tè, senza filtrarlo, e frullate molto bene. Trasferite nella gelatiera a mantecare per 10-15 minuti e solo alla fine unite la salsa di lamponi per la variegatura.
Se invece si utilizza il metodo della pirofila in freezer, fate riposare per 6 ore per poi variegarlo al momento, prima di servire.

CAVIAR GIAVERI: LA SCATOLA D'ORO

Il caviale Made in Italy racchiuso in una raffinata Golden Box per donare sensazioni indimenticabili

"Made in Italy" è sinonimo di qualità, e il lusso è il comparto che da sempre meglio rappresenta il Bel Paese nel Mondo. Le creazioni di **Caviar Giaveri** puntano a trasmettere questa Essenza. L'Italianità del Brand, profonda e autentica, inizia con l'allevamento di dieci diverse specie di storione - il parco più vario esistente - e trova la sua massima espressione nella produzione artigianale del caviale Giaveri. Una filiera corta, anzi cortissima, che si occupa con cura di tutte le fasi per dare vita ad una Collezione unica che vanta ben 8 tipologie differenti: ***l'Osietra (Imperial, Classic ed Heritage), il Siberian Classic, il Baerii Heritage, il Beluga Siberian,***

il Beluga Imperial, il Sevruga Imperial, il Golden Sterlet e il White Sturgeon DeLuxe *nella sua nuova selezione dall'etichetta color Ottanio).* Le declinazioni della qualità italiana, in Caviar Giaveri sfociano anche nel **Design** con le speciali confezioni regalo pensate per ogni Stagione. A quella natalizia sono dedicati i riflessi dorati della preziosa **GOLDEN BOX**, ideata dalle sorelle Giaveri.

Racchiuso nella Scatola d'oro, il perfetto set che inizia alla degustazione del caviale **Beluga Siberian**, un prodotto esclusivo di Caviar Giaveri e vero fiore all'occhiello dell'eccellenza italiana.
L'esperienza di gustare il sapore del caviale Beluga, esaltando la vista con le inconfondibili uova di grandi dimensioni, è tra le raffinatezze gastronomiche più esclusive e prelibate. La salatura minima accompagna il tipico gusto del caviale Beluga con note gustative delicate, burrose e morbide.
Si sa che l'abbinamento con il vino è molto importante, e il caviale e lo champagne sono da tempo considerati un abbinamento perfetto nel mondo della gastronomia. Anche l'elegante Madame Bollinger non sbagliava: dal semplice dilettante all'intenditore, ogni momento merita un calice di Champagne Bollinger...in abbinamento alla migliore selezione di caviale Beluga Siberian!

- ***La Confezione contiene:***
  Beluga Siberian 100 gr.
  1 Bottiglia di Champagne Bollinger
  1 Chiavetta apri scatola e 1 Cucchiaino in madreperla
  Disponibile online in edizione speciale **480,00 €**

Il caviale Caviar Giaveri si trova nei migliori Ristoranti in Italia e all'estero, in gastronomie e enoteche selezionate. Inoltre si può facilmente ordinare nella boutique on line, e verrà spedito a casa vostra in 48 ore, direttamente dal produttore al consumatore.

www.caviargiaveri.com

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA

effetto NOTTE

Per la sera più speciale dell'anno scrivete il menù come fosse **una sceneggiatura**, calibrando déjà vu e colpi di scena. Fino al lieto&lauto fine

di Maaike Koorman *e* Jessica Lek
ricette di Ajda Mehmet – *foto di* Jeroen van der Spek

> PER INIZIARE, O PER DOPPIARE LA MEZZANOTTE, UN DRINK CHE CATTURA CON IL PROFUMO DI BRACE NEI BOSCHI

SMOKEY COCKTAIL CON MEZCAL, UVA, FRUTTA E ROSMARINO

Ingredienti per 1 bicchiere: 3 cucchiai di sale rosa grosso, 60 ml di mezcal, 50 ml di succo di pompelmo rosa appena spremuto, 30 ml di succo di lime appena spremuto, 30 ml di sciroppo di zucchero, 1 cucchiaio di Aperol, 1 rametto di rosmarino, ghiaccio.

Preparazione: portate a bollore in una pentola zucchero e acqua in parti uguali.
Lasciate cuocere per 2 minuti, finché tutto lo zucchero non si sarà sciolto, e fate raffreddare completamente. Mettete il sale in una ciotola. Bagnate il bordo del bicchiere con del succo di pompelmo. Immergete i bicchieri nel sale e spingete delicatamente in modo che il sale aderisca ai bordi. Versate il Mezcal, il succo di pompelmo e di lime, lo sciroppo di zucchero e l'Aperol in uno shaker. Aggiungete del ghiaccio e shakerate per circa 20 secondi. Versate il cocktail in un bicchiere freddo attraverso un colino o un mestolo forato. Accendete il rametto di rosmarino e spegnete subito la fiamma. Servite quando è ancora fumante.

“LA GHIRLANDA MANGERECCIA, IN VERSIONE MIGNON, DIVENTA UNA DECORAZIONE O UN DIVERTENTE PORTATOVAGLIOLO”

CORONA DI BRIOCHE CON MIRTILLI ROSSI, CAPRINO, PROSCIUTTO DI PARMA E SALVIA

Ingredienti per 6-8 persone: 500 g di farina, 1 cucchiaino e ½ di sale, 10 g di lievito secco, 1 cucchiaino e ½ di zucchero, 175 ml di latte intero tiepido, 4 uova, 250 g di burro a cubetti, 8 fette di prosciutto di Parma, 3-4 cucchiai di salsa di mirtilli rossi, 300 g di formaggio caprino a pasta molle, 75 g di mirtilli rossi freschi più extra per la decorazione, 15 g di salvia tritata più qualche foglia per la decorazione, 1 tuorlo.

Preparazione: in una planetaria con gancio per impastare mettete farina, sale e zucchero. Aggiungete il lievito, il latte e le uova e lasciate lavorare per alcuni minuti a bassa velocità. Poi aumentatela, unite il burro e lavorate per altri 7 minuti, fino a quando l'impasto sarà morbido e lucido. Trasferitelo in una ciotola unta di olio, coprite con pellicola trasparente e tenete in frigo per almeno 2 ore. Rovesciate sul piano di lavoro leggermente infarinato, stendete la pasta in un rettangolo dello spessore di circa 1 cm e iniziate a farcirlo dal lato più lungo con il prosciutto, uno strato sottile di salsa di mirtilli, il formaggio, i mirtilli freschi e la salvia. Arrotolate dal lato lungo, tagliate a metà per la lunghezza in modo che il ripieno sia visibile. Tenete saldamente le estremità, ruotatele l'una in direzione opposta all'altra, formando una ghirlanda. Sistematela su una teglia foderata di carta da forno e coprite con della pellicola. Fate lievitare per un paio d'ore, finché almeno raddoppi. Con il tuorlo sbattuto spennellate la superficie, decorate con mirtilli e foglie di salvia e cuocete per 30-40 minuti a 180°C in forno preriscaldato. Controllate dopo 20 minuti: se la ghirlanda è già troppo colorita, abbassate la temperatura a 170°C. Lasciate stiepidire prima di servire.

Il vino più adatto: un rosso robusto ma gentile, che sa di sottobosco e accarezza vellutato. *Barbaresco Vallegrande* di Ca' del Baio (Piemonte), da servire a 18°C di temperatura.

PASTA HI-TECH

LA TRADIZIONE SPOSA DESIGN E INNOVAZIONE CON BLURHAPSODY IL NUOVO BRAND BARILLA CHE PORTA LA PASTA NEL TERZO MILLENNIO. GRAZIE A CREATIVITÀ E ALLA STAMPA IN 3D.

A sinistra, ecco Pandorino, formato di pasta che ricorda il dolce tradizionale. A base di semola di grano duro ed estratti naturali da vegetali e spezie, è perfetto per realizzare monoporzioni adatte a farciture dolci e salate. Nelle foto a destra, altri formati a tema: i simpaticissimi Mushroom e Pumpkin.

È una tecnologia esclusiva di stampa 3D quella che ha permesso a **Barilla** di creare BluRhapsody, il brand che sposa tradizione e innovazione. La tradizione è quella, top, delle materie prime di qualità, con le migliori semole impastate a mano e poi trasformate in piccole gioie per gli occhi, tutte da gustare. I puristi non storcano il naso: la texture della pasta, al palato, non perde la sua consistenza e le sue caratteristiche che hanno fatto amare questo piatto nel mondo. Ma la gioia, per gli occhi, è tanta. E anche la versatilità di impiego è altrettanto ampia: le forme possono essere cotte e farcite secondo fantasia, per creare primi intriganti e stuzzichini sfiziosi. **BluRhapsody** ha creato due possibili versioni: quella fresca e surgelata, che mantiene la freschezza e la fragranza dei prodotti artigianali, così come quella essiccata, che può diventare un curioso, divertente, affascinante finger food, magari a seguito di una frittura dopo la cottura tradizionale. Insomma, se BluRhapsody si è sbizzarrita con la fantasia, voi potete fare altrettanto in cucina. Per proporre unicità e originalità. Per altre idee e informazioni, visitate il sito *blurhapsody.com*. E lasciatevi affascinare.

UN DELIZIOSO NATALE

Le feste sono dietro l'angolo e, con esse, i mille dubbi che ci vengono quando dobbiamo pensare a una strenna che sia al tempo stesso originale, azzeccata e di sicuro effetto. BluRhapsody propone, quindi, un elegante scrigno di pasta a tema natalizio, a forma di abete o addirittura con la scritta "Auguri" formata da un filo di pasta stampata in 3D. L'effetto sorpresa è assicurato.

“IL PLATEAU DE FROMAGES È UN JOLLY, DA GIOCARSI COME ANTIPASTO O, INSIEME ALLA FRUTTA, COME PRE-DESSERT”

Solchi, radici, sogni
Un gruppo nato dall'amore per il vino

Cinquant'anni di eccellenza e di vini pregiati, ma soprattutto bio: il gruppo Ciù Ciù Tenimenti Bartolomei è composto da 5 cantine di proprietà nelle regioni più vocate alla viticoltura.

All'inizio era solo Ciù Ciù, il nome della cantina fondata da Natalino e Anna Bartolomei nel 1970, oggi è un gruppo con cinque cantine nelle Marche, in Toscana, Lazio, Abruzzo e Sicilia.

"Ero pazzo per le viti", racconta il fondatore nella sua autobiografia "Una storia di vino nelle Marche", ritratto di una Italia dimenticata ed esemplare, dove tutto partiva dalla terra e della vigna. Ci voleva coraggio, a quell'epoca, trionfo della viticoltura intensiva, a fare un vino con i metodi che oggi chiamiamo bio: «Mio padre ha sempre avuto una sensibilità agronomica particolare – racconta Walter Bartolomei, che guida oggi l'azienda insieme al fratello Massimiliano - e si era reso conto che dalle uve pesantemente trattate con la chimica si ottenevano vini che non affinavano bene».

Era un biologico ante litteram, che Walter e Massimiliano hanno portato a filosofia fondante dell'impresa, e che oggi è un sogno che continua tra vitigni autoctoni, sostenibilità ambientale e tecnologia.

Nuovi orizzonti

Dall'esperienza degli oltre **50 anni di Ciù Ciù**, la **famiglia Bartolomei** ha ampliato il proprio gruppo nel tempo allargandolo ad altre aziende: è nato così **Ciù Ciù Tenimenti Bartolomei**, che oggi valorizza al meglio le caratteristiche di **cinque territori**: non solo le amate Marche, ma anche **Ciù Ciù Poggiomasso (Lazio), Villa Barcaroli (Abruzzo), Feudo Luparello (Sicilia) e Il Chiurlo (Toscana)**. Cinque cantine scelte in luoghi votati alla viticoltura, dotati di vitigni riconoscibili e grandi possibilità di crescita. L'obiettivo? Esprimere al meglio le caratteristiche di terre uniche per qualità e storia, all'insegna del mantra aziendale "solchi, radici, sogni".

CIÙ CIÙ

TENIMENTI BARTOLOMEI

Info e shop online **ciuciutenimenti.it**

ARROSTO CON MELE COTOGNE E COGNAC

Ingredienti per 6-8 persone: 3 kg di carne di manzo (circa 30 cm di lunghezza), 6 mele cotogne tagliate per il lungo, 2 cipolle rosse, 75 g di olive verdi denocciolate, 4 spicchi d'aglio schiacciati, 6 rametti di origano, 4 cucchiai di olio d'oliva, 75 g di burro sciolto, 75 ml di sciroppo d'acero, 30 ml di brandy; *per il ripieno*: 3 cucchiai di olio d'oliva, 1 cipolla rossa e 2 spicchi d'aglio tritati, 15 g di origano, 100 g di castagne cotte, 100 g di salsiccia, 75 g di olive verdi e 75 g di prugne secche denocciolate e tritate, 75 ml di marsala. *Extra*: spago da cucina grande, teglia, termometro per carne.

Preparazione: soffriggete le cipolle con aglio e origano finché saranno dorate. Alzate la fiamma, unite il resto degli ingredienti del ripieno tranne il marsala e fate cuocere per altri 5 minuti. Condite con sale e pepe e sfumate col marsala. Lasciate sobbollire il composto per 3-4 minuti e tenete da parte. Potete farlo anche il giorno prima e conservarlo in frigo. Tagliate lo spago da cucina in almeno 10 pezzi di 30 cm e adagiateli sul piano di lavoro. Condite la carne con sale marino e pepe. Stendete il ripieno al centro della carne e schiacciate con le mani. Arrotolate con cura, fin modo che il ripieno non fuoriesca durante la cottura. Infilate quindi un pezzo di spago sotto il centro della carne e legate saldamente con un nodo in alto. Ripetete con il resto dei fili per tutta la lunghezza del rotolo. Scaldate il forno a 220°C. Mettete la carne in una teglia e distribuitevi intorno le mele, i quarti di cipolla, le olive, l'aglio e l'origano. Condite il tutto con un po' di sale e pepe e irrorate con olio d'oliva, burro fuso e sciroppo d'acero. Cuocete in forno per 20 minuti e poi bagnate la carne con il liquido di cottura. Abbassate la temperatura a 160°C e cuocete per altri 60 minuti. Controllate se la carne è cotta inserendo un termometro nella parte più spessa. Quindi togliete dal forno e fate riposare, coperta da un foglio di alluminio e senza affettarla. Poi affettatela e adagiatela su un piatto da portata. Servite con mele e verdure e insieme ai succhi di cottura.

Il vino più adatto: un Chianti classico, affinato 27 mesi in botti di rovere francese. *Vigna Trebbio Gran Selezione 2018* di Castello di Meleto (Toscana), da servire a 18°C di temperatura.

TENTAZIONE SÌ MA DI QUALITÀ

Un famoso aforisma racconta come sia facile resistere a tutto tranne che alle tentazioni. Per scegliere bene ci aiutano le certificazioni. Il marchio IGP, Indicazione Geografica Protetta, è il riconoscimento di qualità che la Comunità Europea attribuisce a prodotti realizzati nel rispetto di precisi disciplinari, come la Mortadella Bologna IGP, certificandone la qualità in termini di tipicità, autenticità, sicurezza, tracciabilità ed etichettatura. In più la firma ufficiale del Consorzio Mortadella Bologna garantisce un prodotto ad alto valore nutrizionale in linea con le tendenze contemporanee. Infatti, un etto di Mortadella Bologna IGP apporta 288 Kcal ed è ricca di proteine nobili, vitamine B1, B2 e di minerali come ferro e zinco ideali per chi pratica attività fisica.

CONCEDERSI UN PIACERE RENDE MIGLIORE LA VITA. L'IMPORTANTE È SCEGLIERE LA QUALITÀ CERTIFICATA

MORTADELLA BOLOGNA IGP

CERCA I DUE MARCHI

- **IGP - Indicazione Geografica Protetta, un riconoscimento della Comunità Europea.**
- **Prodotta solo con carne suina di alta qualità.**
- **Dal profumo inconfondibile e dal sapore unico e leggermente speziato.**

www.delimeat.eu

TORTA GELATO

Ingredienti: 1,5 lt di yogurt gelato, 1 panettone , 250 g di more, 100 ml di crema al limone; *per la composta*: 500 g di more, 1 cucchiaio di anice in polvere, 2 cucchiai di zucchero; *per la crema al burro*: 350 g di burro morbido, 600 g di zucchero a velo, 2 cucchiai di succo di limone, 5 cucchiai di composta di more setacciata; *per guarnire*: anice stellato, fiori, bacca d'oro.

Preparazione: per la composta, portate a bollore le more in un pentolino con l'anice in polvere, lo zucchero e 5 cucchiai di acqua. Abbassate il fuoco quando la frutta inizia a bollire. Schiacciate delicatamente le more con una forchetta e lasciarle sobbollire per 5 minuti, finché non si addensa. Fate completamente raffreddare e tenete da parte 5 cucchiai di composta di more per la crema al burro. Versate lo yogurt gelato in una ciotola capiente e fatelo ammorbidire leggermente. Aggiungete il resto della composta di more e mescolate, ma non troppo a lungo: l'effetto dovrebbe essere marmorizzato. Riponete la ciotola in freezer per un'ora. Tagliate il panettone orizzontalmente in quattro strati uguali. Adagiate uno strato su un'alzatina o un piatto da portata. Spalmate con 1/3 del gelato marmorizzato e distribuitevi sopra 1/3 delle more. Sistemate sopra il secondo e pressate. Ripetete con un altro terzo del gelato e delle more, più uno strato di lemon curd. Ponete sopra il terzo strato, spalmate l'ultima parte di gelato e more e terminate con il quarto strato. Riponete l'intera torta i n congelatore per almeno 2 ore. Per la crema al burro, lavorate il burro e metà dello zucchero a velo. Quando saranno completamente incorporati, aggiungete il resto dello zucchero a velo, alzate il mixer e montate per 10 minuti fino a quando la crema non risulterà chiara e spumosa. Aggiungete il succo di limone e la composta di more tenuta da parte fino a quando non avrà un bel colore rosa-viola. Togliete la torta dal congelatore e spennellate prima i lati e poi la parte superiore della torta con la crema al burro. A seconda di quando volete servire la torta, potete tenerla in frigo per 20 minuti prima di decorare oppure decorarla e servirla subito. Decorate il top con l'anice stellato, i fiori e i frutti di bosco.

Il vino più adatto: un Trento Doc di uve Pinot Nero e Chardonnay dal perlage fine e persistente come i suoi sentori di mela e pesca. *Conte Federico Riserva Brut* di Conti Bossi Fedrigotti (Trentino), da servire a 6-8°C di temperatura.

LA TRADIZIONE SORPRENDE

Queste specialità della nostra tradizione gastronomica sono realizzate secondo l'antica ricetta, eppure sono anche al passo con i tempi. Lo sapevi? Zampone e Cotechino Modena IGP sono infatti ricchi di proteine nobili e contengono per ogni 100 grammi circa 250 calorie.
Hanno meno grassi e sodio rispetto al passato, ma con il gusto pieno e ricco di una volta. Oltre al sempre valido abbinamento con le lenticchie, Zampone e Cotechino Modena possono essere proposti anche in versioni più innovative. Per esempio su fettine di mela scottate al forno, oppure a dadini nei vol au vent. La qualità è garantita dal Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP. Scopri tutte le ricette su modenaigp.it e sul nostro profilo Instagram. Cerca Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP.

RINNOVA I PIATTI DELLE FESTE CON L'ALTA QUALITÀ DELLO ZAMPONE E DEL COTECHINO MODENA IGP

ZAMPONE E COTECHINO MODENA IGP

CERCA I DUE MARCHI

IGP - Indicazione Geografica Protetta, un riconoscimento della Comunità Europea, che garantisce:

- Il rispetto dell'antica ricetta tradizionale (la stessa dal 1511) e del legame con il territorio d'origine.
- L'utilizzo di carni di alta qualità.
- Il costante controllo della produzione, che deve avvenire nella zona tradizionale di elaborazione indicata nel Disciplinare.
- La presenza di precise caratteristiche organolettiche e nutrizionali.

www.delimeat.eu

CAMPAGNA FINANZIATA CON L'AIUTO DELL'UNIONE EUROPEA

L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE CAMPAGNE CHE PROMUOVONO PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ

MISS *en place*

Come stupire i propri ospiti? Scegliendo per la tavola, “signora” della serata, **il giusto look**. Da Re(gina) Mida, dove tutto ciò che si tocca diventa oro. Da favola, sulle ali di maestosi cigni e fioriture. Oppure in chiaroscuro, come il soggetto di un raffinato dipinto a olio

a cura di **Anita Sciacca** - *styling* **Cleo Scheulderman**
foto di **Jeroen van der Spek**

Eleganti drappeggi di leggeri lini che toccano il pavimento, sedie impacchettate come un'opera di Christo e, sparsi in ampiezza, grandi palloncini metallizzati che regalano movimento e quella inconfondibile atmosfera di festa. L'oro, ripreso in ogni dettaglio con quel suo tocco opulento, è la regola aurea per un table set che lasci a bocca aperta, giocando su alternanze di volumi e sovrapposizioni.

Sul tavolo, piatti della collezione *Volière*, Ginori 1735; posate lavorate e piatti dorati di Rosenthal meets Versace; tumbler, brocca e calici, Fferrrone; teiera, ciotola e piattini in oro satinato, &Klevering; tovaglioli, Zara Home.

‘UN AUDACE SIMPOSIO TRA LUCE E OMBRA DOVE RISCOPRIRE NUOVI RITI ATTORNO ALLA TAVOLA’

Cloche in metallo con melagrana e piatto da portata ovale della collezione *Herbarium*, Gucci; mug in porcellana con logo, Louis Vuitton; tazze da tè, piatti da dessert, piatto grande con disegno malachite, occhio fermacarte, piatto esagonale, tutto L'Object.

Come un dipinto a olio di un maestro fiammingo
I chiaroscuri dominano tra materiali ricchi e sorprendenti composizioni. Una preziosa stoffa con motivo malachite riveste la tavola dove si mimetizzano porcellane dipinte con lo stesso effetto. La scelta di colori drammatici come il verde smeraldo e il viola dei fiori è subito di grande impatto e, aggiungendo piccoli decori onirici come gli occhi, si crea una moderna natura morta. In questa cornice il minimalismo è bandito, fin dal tea time.

‘UN BANCHETTO DA FIABA, ROMANTICO E FLOREALE. UN’ODE ALLA PRIMAVERA MENTRE FUORI È INVERNO’

Come una favola, dove c’era una volta un cigno di pietra che incedeva regale tra stoffe bucoliche su cui sbocciano porcellane preziose come diamanti. La palette cromatica si anima del contrasto tra il verde e il rosa, per un giardino d’inverno che sa di primavera.

Sedia *Petal* di Marcel Wanders Studio per la collezione *Objets Nomades* di Louis Vuitton; tessuto di Luke Edward Hall della linea *Return to Arcadia*, Rubelli; vaso Rosenthal meets Versace; zuppiera, piatti, zuccheriera e bowl, Swarovski x Rosenthal; piatto piano con motivo cannage e bicchiere da acqua, Dior; scatole in vetro con coperchio e bicchieri con decoro a spirale, &Klevering; vaso *Oriente Italiano*, Ginori 1735.

70 MI DÀ TANTO!

Settant'anni di fine eleganza, di effervescenza, di tradizione e innovazione. Ma il Prosecco Superiore Santa Margherita è ancora di più: è la storia di un'eccellenza italiana nel mondo

Era il 1952 quando, tra le colline di Conegliano-Valdobbiadene - cuore della patria del Prosecco - Santa Margherita avviava la produzione del Prosecco Superiore, con ben dieci anni di anticipo rispetto all'avvio del Consorzio di Tutela. Una decisione lungimirante: la Glera spumantizzata (questo è il nome del vitigno principe del prosecco) è infatti oggi considerato un indiscusso simbolo dell'italian way of life, in Europa e oltreoceano, un vero ambasciatore dell'italianità nel mondo. Gli effervescenti 70 anni di questa avventura hanno un protagonista indiscusso, il Valdobbiadene Prosecco superiore DOCG brut "52", un vino iconico, dove 52 testimonia sì l'anno di nascita, ma anche il numero delle migliori parcelle di Glera che sono state selezionate per ottenere questa cuvée dalle caratteristiche speciali. Quali? È presto detto. All'olfatto il vino regala aromi di pesca e acacia, mentre al palato si distingue il perlage finissimo, che sposa sentori di frutta fresca a polpa gialla. Un capolavoro italiano, insomma. Frutto delle colline da cui proviene, patrimonio dell'umanità UNESCO dal 2019, simbolo di elegante convivialità.

Gli esperti vignaioli di Santa Margherita curano i filari di Glera tra le ripidissime colline di Valdobbiadene, patrimonio UNESCO, perpetuando una tradizione che, negli ultimi 70 anni ha saputo portare il vitigno alla sua massima espressione vinicola

UN GIFT ESCLUSIVO

Ogni compleanno deve essere debitamente celebrato. E anche questo non fa eccezione. Ecco perché Santa Margherita ha voluto dare una nuova veste ai suoi iconici Prosecco Superiore Brut "52" e l'Extra Brut "Rive di Refrontolo", in una special edition (peraltro limitata), in grado di unire eleganza, tradizione e - anche in questo caso - innovazione nel design, che nulla ha da invidiare a celebrati champagne. Per un anniversario speciale, ci vuole una veste altrettanto esclusiva.

ricette Fernanda Schenkel Thomas
foto & styling di Costanza Sigismondi

white OUT

"Col bianco tuo candor, sai dar gioia a ogni cuor..". Non aspettiamo la neve per cantare *Bianco Natale*! Prepariamo una golosissima **distesa immacolata**, dove affondare e scivolare su un semplice cucchiaino

Tovaglia in lino bianco, C&C Milano; tagliere di marmo, HM Home; piatto, Coincasa.

TORTA ALLA PANNA, YOGURT E LAMPONI

Ingredienti: 5 uova grandi (280 g), 165 g di zucchero, 165 g di miscela di farine gluten free. 1 cucchiaino di miele;
per il coulis di lamponi: 150 g di lamponi, 50 g di zucchero a velo, 1 cucchiaio di succo di limone;
per la crema panna e yogurt: 500 g di panna fresca fredda, 250 g di yogurt greco bianco naturale, 120 g di zucchero a velo.

Preparazione: in una pirofila che resiste al caldo, montate le uova con zucchero e miele, a bagnomaria; fate attenzione all'acqua che non deve bollire. Aggiungete delicatamente il mix di farine setacciate. Versate il composto in una teglia da 18-20 cm e cuocete in forno ventilato a 160°C per 25 minuti o in forno statico a 180°C per 20 minuti.
Preparate il coulis per farcire la torta: setacciate i lamponi con un colino a maglie fitte, e ai lamponi ottenuti unite lo zucchero a velo e il succo di limone, mescolando per qualche minuto.
Preparate la crema per farcire: prima di cominciare, si consiglia di lasciare la ciotola (metallica) che verrà utilizzata in freezer per almeno 15 minuti. Versatevi poi la panna fredda e lavorate con la frusta, aggiungendo un cucchiaio di zucchero a velo per volta. Quando il composto è fermo e spumoso incorporate delicatamente lo yogurt con una spatola muovendo dal basso verso l'alto. Tenete da parte 1/4 di crema e aggiungetelo al coulis di lamponi per farcire l'interno della torta. Stendete sulla superficie esterna il restante della crema. Potete decorare con lamelle di cioccolato bianco e alchechengi.

Il vino più adatto: un Franciacorta di uve Pinot nero e Chardonnay, dal colore rosa intenso e avvolgente mix di profumi di crosta di pane e frutti di bosco. *'61 Numero Primo Rosé* di Berlucchi (Lombardia), da servire a 6-8°C di temperatura.

"IL COULIS DI LAMPONI O FRAGOLE È UN CLASSICO PER ACCOMPAGNARE SEMIFREDDI E CHEESECAKE"

Tovaglia in lino bianco e tessuto, C&C Milano; alzata di vetro, Coincasa; piatto bianco, Zara Home.

Tovaglia in lino bianco, C&C Milano; taglieri di marmo, HM Home.

FROLLE NATALIZIE GLASSATE

Ingredienti: 300 g di farina 00, 150 g di burro freddo, 100 g di zucchero a velo, 1 uovo intero, scorza grattugiata di limone/arancia/vaniglia (a piacere); *per la glassa bianca*: 200 g di zucchero a velo, 2 cucchiai d'acqua calda (bollita), 1 cucchiaio di succo di 1/2 limone.

Preparazione: nel mixer con lama grande sistemate la farina setacciata e il burro freddo di frigo tagliato a pezzetti. Azionate per pochi giri ad alta velocità, fino a ottenere un impasto granuloso; incorporate l'uovo e la scorza grattugiata. Fate girare ad alta velocità per pochi secondi in modo che il composto si amalgami. Trasferite su un piano e impastate per pochi secondi con le mani infarinate. Lasciate riposare in frigo per almeno un'ora o in freezer per 15-20 minuti. Pre riscaldate il forno a 180°C e stendete l'impasto dei biscotti a uno spessore di 1/2 cm; ricavate le forme che preferite e cuocete per 10 minuti circa.
Per la glassa, mescolate lo zucchero a velo con l'acqua e versatevi il succo di limone. La glassa deve risultare liscia e senza grumi. Se fosse ancora liquida aggiungete ancora zucchero a velo. Decorate i biscotti a piacere e lasciate indurire la glassa prima di servire.

Il vino più adatto: cru di Recioto, proveniente da un antico vigneto, già celebre nel 1100: inconfondibili all'occhio il denso rosso rubino, le spezie dolci all'olfatto e, sul palato, l'inizio di prugne e cannella che termina nel tipico retrogusto di mandorla.
Mezzanella Amandorlato di Masi-Cantina Privata Boscaini (Veneto), da servire a 15°C di temperatura.

TORTA ALLE NOCI E ZUCCHERO A VELO

Ingredienti: 200 g di farina 00, 200 g di zucchero, 100 g di burro, 100 ml di latte, 150 g di noci, 4 uova medie (200 g), 1 bustina di lievito in polvere per dolci, zucchero a velo q.b.

Preparazione: tostate le noci per 2 minuti nel forno a 150°C. Tritatene la maggior parte finemente, il resto grossolanamente aggiungendo 100 g di zucchero. Lavorate il burro mordibo con lo zucchero rimanente fino a ottenere una spuma omogenea. Incorporate le uova e montate per qualche minuto con le fruste elettriche. Versate il latte, poi la farina setacciata, le noci tritate sia fini che grossolane con lo zucchero e infine il lievito. Trasferite il composto in uno stampo imburrato e infarinato di circa 24 cm. Infornate per 40 minuti circa a 180°C in forno statico. Non apritelo nella prima mezz'ora di cottura, solo in seguito controllate con uno stecchino: se esce asciutto allora la torta è pronta, altrimenti proseguite la cottura. Sfornate e lasciate raffreddare prima di servire, spolverizzando generosamente di zucchero a velo.

Il vino più adatto: un liquore ton su ton, prodotto con solo noci italiane secondo la ricetta originale modenese. *Nocino Benvenuti*, Gruppo Montenegro, da servire a temperatura ambiente.

Tovaglia in lino bianco,
C&C Milano; vassoio, Ikea Italia.

> **‘ TUTTE LE NOTE AGRUMATE, DAL LIMONE AL MANDARINO, AL KAFFIR LIME SI SPOSANO CON IL LATTE DI COCCO ’**

Tovaglia in lino bianco, C&C Milano; tagliere tondo, HM Home.

TORTA CON FARCITURA AL LATTE DI COCCO E LIMONE

Ingredienti: 5 uova medie (ca. 250 g), 150 g di zucchero, scorza grattugiata di 1 limone, 75 g di farina 00, 75 g di fecola di patate, 1 pizzico di sale fino; *per la bagna*: 150 ml latte di cocco, 75 g di zucchero a velo; *per la crema*: 750 g di panna fresca non zuccherata, 250-300 g di latte condensato, scorza di 1 limone, scaglie di cocco.

Preparazione: per il pan di Spagna: montate le uova con l'aiuto della frusta e un pizzico di sale. Unite lo zucchero poco alla volta e continuate a mescolare con la frusta. Aggiungete per gradi la farina setacciata con la fecola continuando a mescolare, fino a ottenere un impasto liscio e spumoso. Trasferitelo in una teglia oliata di 24 cm, rivestita con carta forno Cuocete in forno statico a 180 °C (o in forno ventilato a 160°C) per 35-40 minuti. Bagnate la superficie con il composto di latte di cocco e zucchero: aiuterà a mantenere morbido il pan di Spagna. Preparate la crema per farcire: prima di iniziare, si consiglia di riporre la ciotola (metallica) da usare in freezer, per almeno 15 minuti. Versatevi poi la panna fredda e lavorate con la frusta. Quando il composto sarà fermo e spumoso incorporate il latte condensato; tenetene da parte una metà e unite la scorza grattugiata di limone. Farcite la torta e, ricoprite l'esterno con la crema restante, decorando con scaglie di cocco.

Il vino più adatto: un blend dominante Glera su Chardonnay, dal bouquet variegato di mela, pera, pesca e frutta esotica. *Cartizze Valdobbiadene Superiore Docg* di Bisol1542 (Veneto), da servire a 8°C di temperatura.

Tovaglia in lino bianco,
C&C Milano.

ROTOLO DI CASTAGNE

Ingredienti: 3 tuorli e 2 albumi di taglia media, 80 g di zucchero semolato, 80 g di farina 00, scorza grattugiata di 1 arancia, 2 cucchiai di zucchero semolato, crema al mascarpone con marron glacé, 500 g mascarpone freddo, 350 g di panna fresca fredda, 180-200 g di zucchero a velo, 200-250 g di marron glacé.

Preparazione: lavorate con l'aiuto della frusta elettrica i tuorli con la scorza grattugiata dell'arancia e la metà dello zucchero, per qualche minuto, fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Incorporate gli albumi, precedentemente montati a neve ferma con il resto dello zucchero, usando una spatola e mescolando dal basso verso l'alto per evitare di smontare il composto, infine aggiungete la farina setacciata. Disponete un foglio di carta da forno in una teglia e versatevi l'impasto. Sempre con l'ausilio della spatola stendetelo e dategli la forma di un rettangolo di circa 25x30 cm e uno spessore di 1 cm. Cuocete in forno preriscaldato a 180°C per 8 minuti, massimo 10. Fate la prova stecchino (deve risultare asciutto, ma la consistenza della base morbida). Sfornate, sollevate la pasta biscotto dalla teglia e adagiatela con la carta da forno su un canovaccio. Spolverate velocemente tutta la superficie con 2 cucchiai di zucchero semolato. Adagiate un pezzo di pellicola per alimenti piuttosto lungo, sigillandola bene anche ai lati: quest'operazione permette di trattenere l'umidità e conservare la morbidezza della pasta.
Preparate al crema: prima di cominciare, si consiglia di riporre la ciotola (metallica) in freezer per almeno 15 minuti. Versatevi poi la panna fredda e lavorate con la frusta, aggiungendo un cucchiaio di zucchero a velo per volta. Quando il composto è fermo e spumoso unite delicatamente il mascarpone con una spatola, dal basso verso l'alto. Tenete da parte metà crema e arricchitela di 80-100 g di marron glacé spezzettati. Farcite la superficie della torta, a cui avrete tolto la pellicola, e arrotolatela, aiutandovi a sollevare i bordi con la carta forno. Con l'altra metà di crema rivestite il rotolo e decorate con i marron glacé rimasti.

Il vino più adatto: uno spumante metodo classico pas dosé, Sangiovese in purezza, dal colore rosa dorato e sentori di mela renetta e ribes. *Rubedo* di Fattoria La Leccia (Toscana), da servire a 6-8°C di temperatura.

Tovaglia in lino bianco, C&C Milano; piatto bianco, Coincasa.

“LO SPONGE CAKE NASCE COME DOLCE DA TÈ ALLA CORTE DELLA REGINA VITTORIA D’INGHILTERRA”

SPONGE CAKE AL CIOCCOLATO BIANCO

Ingredienti: 280 g di uova, 200 g di zucchero, 220 g di farina 00, 220 g di burro a pezzetti, 80 g di cioccolato bianco fuso, 1/2 bustina di lievito per dolci, 1 pizzico di sale; *per la crema*: 400 g di panna fresca e fredda, 250 g di ricotta, 150 g di zucchero a velo.

Preparazione: in una terrina, montate il burro con metà dello zucchero e la farina setacciata. Separate i tuorli dagli albumi e lavorateli con lo zucchero rimanente fino a sbianchirli. Montate a neve gli albumi con un pizzico di sale, unite ai tuorli e al cioccolato e mescolate. Incorporate il composto ottenuto a quello del burro, facendo amalgamare bene e, per ultimo, il lievito. Cuocete in forno ventilato a 160°C per 30 minuti in 3 stampi oliati da 20 cm e rivestiti con carta da forno. Preparate la crema: si consiglia di riporre prima in freezer la ciotola (metallica) da usare per almeno 15 minuti. Versatevi la panna e lavorate con la frusta, aggiungendo un cucchiaio di zucchero a velo per volta. Quando il composto è fermo e spumoso, unite delicatamente la ricotta dal basso verso l’alto con l’ausilio di una spatola. Farcite i dischi con 3/4 di crema e con la restante decorate la superficie.

Il vino più adatto: un passito “sacro”, 100% uve Kerner, che alterna toni dolci e mielati a sfumature balsamiche. *Passito di Kerner Doc*, Abbazia di Novacella (Alto Adige), da servire a 10°C di temperatura.

MILLEFOGLIE CON GANACHE AL CIOCCOLATO, MANDORLE E UVA BIANCA

Ingredienti: 3 dischi di pasta sfoglia già cotti, 300 g di cioccolato bianco a pezzetti, 300 g di panna, 100 g di uva bianca candita per farcitura, 250 g di mandorle a lamelle tostate.

Preparazione: per la ganache, versate la panna in un pentolino e scaldatetela senza farla bollire. Togliete dal fuoco, aggiungete poco alla volta il cioccolato e, con l'aiuto della frusta, fate sciogliere e amalgamare. Riponete in frigo per almeno un'ora. Farcite i dischi di sfoglia con 3/4 di ganache, alternandoli; infine rivestite la superficie con la restante crema e decorate con uva e scaglie di mandorle tostate.

Il vino più adatto: uno spumante del rarissimo vitigno Manzoni Rosa, dai sentori di rosa passita e albicocca matura. *Manzoni Rosa Millesimato Extra Dry* di Ca' di Rajo (Veneto), da servire a 6-8°C di temperatura.

Tovaglia in lino bianco, C&C Milano; alzata, Virginia Casa.

MANTOU SANDWICH CON ANATRA E CAROTE IN AGRODOLCE

Ingredienti per 4 persone: 2 carote, 5 cucchiai di aceto di mele, 120 g di acqua, 8 cucchiaini di zucchero, 1 cucchiaino di sale; *per i mantou*: 300 g di farina 00, 75 g di latte intero, 75 g di acqua, 1,5 g di lievito istantaneo, 1 cucchiaino di olio di semi, 1 cucchiaio di zucchero, 1 pizzico di sale; *per la salsa*: 1 cucchiaino di salsa di soia, 1 cucchiaino d'acqua, 1 cucchiaino di composta di arance; *per farcire*: 90 g di petto d'anatra affumicato, semi di sesamo q.b., 2 porri tagliati a julienne.

Preparazione: per la marinatura, fate sobbollire l'acqua, l'aceto, lo zucchero e il sale. Tagliate le carote a julienne, mettetele in un barattolo alto e capiente e coprite con la marinatura. Chiudete, fate raffreddare, poi conservate in frigo per almeno 6 ore. Per i mantou: versate nella ciotola della planetaria latte, acqua, lievito, zucchero, farina, sale e olio. Lavorate con il gancio per 10-15 minuti finché non risulterà un impasto liscio e omogeneo. Formate una palla e fate riposare in una ciotola coperta con pellicola per 10 minuti. Stendete la pasta con il matterello formando un rettangolo. Spennellate la superficie con un velo di acqua e arrotolate l'impasto partendo dal lato corto. Tagliate in 6-8 pezzi. Foderate i cestelli con carta forno, adagiate i mantou distanziandoli bene tra loro e cuoceteli a vapore per circa 20 minuti. Per la salsa: stemperate la composta di arance con la salsa di soia e l'acqua. Scaldatela leggermente in un pentolino. Farcite i mantou con il petto d'anatra affumicato. Condite con qualche goccia di salsa di soia all'arancia. Guarnite con semi di sesamo, carote in agrodolce e porri.

Giovanna Hoang del blog *La Petite Xuyen.com.* Il piacere di mangiare fa parte del suo dna.

Un invito last minute a una cena **conviviale** ma non sai che preparare? Lo abbiamo chiesto a **due special guest** molto social. Bella figura... in take-away!

di Désirée Paola Capozzo

COSA TI

La pasticceria è questione di famiglia per Elisa Orani di *My Foodie Days.com*.

BROWNIE AL CARAMELLO SALATO

Ingredienti: *per il caramello salato*: 100 g di zucchero semolato, 100 g di panna riscaldata, 90 g di burro morbido, sale di Maldon in fiocchi q.b.; *per il brownie*: 100 g di cioccolato fondente al 70 per cento a pezzi, 150 g di burro, 250 g di zucchero semolato, 3 uova medie, 100 g di farina 00, ½ cucchiaino da tè di lievito in polvere per dolci.

Preparazione: iniziate preparando il caramello salato così sarà tiepido al momento di unirlo all'impasto. Mettete lo zucchero semolato in un pentolino dal fondo spesso e i bordi alti. Fate sciogliere su fiamma media sino a quando avrà un bel colore bruno. Togliete dal fornello, unite la panna leggermente riscaldata e mescolate con una spatola di gomma. Aggiungete anche il burro morbido a pezzetti e riportate sul fuoco. Cuocete su fiamma media per due o tre minuti sino ad ottenere una consistenza cremosa. Salate con qualche fiocco di sale di Maldon e fate intiepidire. Foderate una teglia rettangolare da 18x30cm e accendete il forno a 180 °C. Fate fondere dolcemente il cioccolato nel microonde, incorporate il burro a pezzetti e mescolate sino a quando si sarà sciolto. Lasciate intiepidire e unite le uova una alla volta, aspettando che venga assorbita la precedente prima di aggiungerne un'altra, poi lo zucchero e la farina setacciata con il lievito. Mescolate bene e trasferite nella teglia livellando bene la superficie. Versate 5 o 6 cucchiaiate di caramello salato sull'impasto e, usando la lama di un coltello ,mescolate grossolanamente l'impasto per creare un effetto marmorizzato. Tenete da parte un po' di caramello per la decorazione.
Cuocete nel forno preriscaldato per 30 minuti. Sfornate, fate raffreddare e poi decorate con il caramello e qualche fiocco di sale.

porto?

RADICI *in cucina*

Giovanna Hoang si definisce "milanese con gli occhi a mandorla". Nata a Ho-Chi-Min, è in Italia dall'età di due anni e il suo nome di battesimo, Thi Kim Xuyen, in vietnamita significa "braccialetto". Da sempre ha un certo debole per la buona cucina, ma la passione è letteralmente esplosa nei primi anni di convivenza con la sua dolce metà: «Mi mancavano i sapori di casa, quelli di mamma. Allora sono rimboccata le maniche e ho iniziato a sperimentare».

Com'è nato il blog La Petite Xuyen?

«È l'evoluzione di *Like Eat*, il mio primo blog, nato come passatempo che si è poi trasformato in un personale viaggio introspettivo alla ricerca delle mie vere radici. Quella parte di me che da piccola cercavo di nascondere (come se fosse possibile!) per non sentirmi diversa dagli altri. L'arrivo di mia figlia, Isabella, ha rafforzato il mio amore per la cucina, facendomi comprendere che quello che ho sempre vissuto come un'ingombrante differenza, in realtà è una grande fortuna. È quel tipo di conoscenza che mi permette di combinare con facilità i sapori orientali a quelli occidentali e viceversa. È quel quid in più che in cucina mi aiuta a creare gustosi accostamenti, dando una ventata di freschezza ai piatti della tradizione».

Come definiresti la tua cucina?

«Indubbiamente fusion!».

Il tuo piatto preferito?

«Io sono carboidrato dipendente, perciò ramen e pizza».

Il piatto preferito della cucina orientale?

«I *cha gio* vietnamiti, che sono degli spring roll fritti e farciti con carne di maiale, spaghetti di soia, funghi - di solito i *wood ears* - , carote e uova».

La tua madeleine a tavola?

«Il *pho* vietnamita, il piatto simbolo del mio Paese, a base di tagliatelle di riso, brodo di manzo, carpaccio di manzo e tante erbe aromatiche fresche».

In cucina mai senza...?

«Non potrei fare a meno dello zenzero».

L'ingrediente che fai più fatica a trovare in Italia?

«Il coriandolo spigato, *ngo gai* in vietnamita, che insieme al basilico thai, i cipollotti e la menta forma il bouquet di erbe aromatiche perfetto per il *pho*. E le foglie di betel».

Piatti che ti fanno pensare al Natale?

«Cappone ripieno all'italiana e zuppa di asparagi bianchi e polpa di granchio vietnamita».

A cena da amici, cosa porti?

«Per me la tavola deve essere imbandita solo con piatti conviviali e facili da mangiare anche con le mani: mantou, takoyaki, polpette di riso, hummus di carote viola arrostite e i dolci porta fortuna: i mooncake...».

MOONCAKE DI FICHI E MANDORLE

Ingredienti: *per la frolla*: 200 g di farina tipo 1, 65 g di miele, 50 g di sciroppo d'acero, 55 g di olio di arachidi, 1 cucchiaio di *kansui* (acqua alcalina, si trova negli store di cibo orientale), la punta di 1 cucchiaino di lievito per dolci, 1 pizzico di sale; *per il ripieno*: 230 g di fichi secchi, 170 g di mandorle, 2 cucchiai di miele, 2 cucchiai di olio di arachidi; *per spennellare*: 1 tuorlo, 1 cucchiaio di acqua.

Preparazione: mescolate in una ciotola il miele, lo sciroppo d'acero, l'olio e il kansui. Unite la farina setacciata con il sale e il lievito e lavorate con una spatola fino a ottenere un composto omogeneo. Compattate l'impasto, copritelo con pellicola e lasciate riposare in frigorifero per un'ora. Suddividete in 21 parti uguali (17 g circa a pezzo).
Per il ripieno, tritate grossolanamente le mandorle, unite i fichi, il miele, l'olio e frullate per amalgamare il tutto. Dividete l'impasto in 21 parti uguali (19 g circa a pezzo) e formate delle palline. Appiattite un pezzo di pasta frolla e adagiate al centro una pallina di ripieno. Ripiegate bene l'impasto in modo da avvolgere completamente il ripieno. Spolverate leggermente di farina, inserite nello stampo per mooncake e pressate per dargli forma. Disponete i biscotti su di una teglia foderata con carta forno e cuoceteli per 10 minuti a 170°C. Sfornate, lasciate intiepidire e spennellateli delicatamente con il composto di uova. Infornate nuovamente i biscotti per altri 10-12 minuti o finché non risulteranno belli dorati. Sfornateli e lasciateli raffreddare. Gustateli dopo 24-48 ore. In questo arco di tempo la frolla dei mooncake acquisterà la sua tipica consistenza scioglievole al palato.

POLPETTE DI LENTICCHIE SPEZIATE

Ingredienti: 400 g di lenticchie lessate, 100 g di patate bollite, 1 uovo, 50 g di parmigiano grattugiato, 1/2 cucchiaino di curry o curcuma, 50 g di pangrattato, olio di semi per friggere, sale e pepe q.b.; *per la panatura*: 2 uova, pangrattato q.b.

Preparazione: frullate in un mixer le lenticchie lessate insieme alle patate bollite fino a ottenere una purea. Trasferite il composto in una ciotola capiente e unite il parmigiano grattugiato, 1 uovo e la curcuma. Amalgamate bene e aggiungete un po' di pangrattato per avere una consistenza facile da manipolare. Aggiustate di sale e pepe e fate riposare in frigo per tre ore. Trascorso il tempo formate delle palline della grandezza di una noce, passatele prima nelle uova sbattute e poi nel pangrattato, ripetendo l'operazione due volte per avere una panatura più spessa e croccante. Friggete le polpette in abbondante olio di semi fino a che non saranno ben dorate. Servite calde.

‘A CENA DA AMICI MI PIACE MOLTO PRESENTARMI ANCHE CON UNA SEMPLICE INSALATA: FINOCCHI, ARANCIA, OLIVE NERE E RICOTTA SALATA’

DA UN'ISOLA *all'altra*

Elisa Orani è un'italiana a Cambridge dal 2013, quando per seguire il marito ha lasciato Cagliari, la sua città natale, e la pasticceria di famiglia dove lavorava dal 2004. A trasmetterle la passione ai fornelli è stata sua madre: «Ricordo bene quando, ancora piccolissima, l'ammiravo sfornare delizie nella cucina di casa. È lei che mi ha insegnato l'amore e le basi della cucina».

Com'è nato il blog My Foodie Days?

«Un po' per caso. Mi ero appena trasferita a Cambridge e cercavo un modo per continuare a tenere viva la mia passione per i dolci e la cucina senza dover aprire un altro laboratorio. Così una sera tra una chiacchiera e l'altra, mio marito mi ha dato l'idea di aprire un blog dove condividere le mie ricette. Pian piano ho iniziato ad appassionarmi alla food photography e sono diventata anche *recipe developer*: creo ricette per brand e riviste».

Come definiresti la tua cucina?

«Di casa, semplice e salutare, con ingredienti di qualità».

Il tuo piatto preferito...

«Le insalate. Amo inventare sempre nuove combinazioni di ingredienti abbinando alle verdure di stagione anche la frutta fresca, giocare con le texture inserendo frutta secca, semini o briciole di pane, per dare croccantezza, e formaggi per rendere le insalate ancora più golose».

...e quello della cucina inglese?

«Lo *shepherd's pie*, uno sformato di carne macinata ricoperto di purè di patate gratinato al forno. Un piatto che scalda il cuore: *cosy*, come direbbero gli inglesi».

La tua madeleine a tavola?

«La crostata flan al cioccolato di mia mamma, che ormai è diventata anche il mio cavallo di battaglia e preparo sempre quando mi riunisco con la mia famiglia da quando mia madre è venuta a mancare».

In cucina mai senza...?

«Le uova, sono alla base di mille preparazioni, dalle creme alla pasta e sono deliziose anche da sole. Senza di loro penso che la cucina non sarebbe la stessa cosa».

L'ingrediente che fai più fatica a trovare in Inghilterra?

«I finocchi, croccanti e profumati come quelli italiani».

Piatti che ti fanno pensare al Natale?

«Le *mince pie* inglesi, crostatine di pasta frolla ripiene di uvetta e canditi profumate alla cannella».

A cena da amici, cosa porti?

«Insalata di finocchi, arancia e olive nere condita con una citronette all'arancia e una grattugiata di ricotta salata, lasagne alle verdure in versione monoporzione, polpette di legumi e, per chiudere in dolcezza, il brownie al caramello salato o alle noci con copertura di ganache al cioccolato fondente».

Ristoranti di lusso, botteghe alternative e templi della gastronomia, tra opere d'arte, sfizi di moda e delicatessen regionali. **Esperienze immersive** per solleticare occhi quanto palato. **Buonissimi acquisti!**

di Anna Bogoni

SHOPPING *à la carte*

Monsieur Dior, PARIGI

Incarna l'*art de vivre* francese e l'amore di Dior per la cucina, il ristorante curato dallo chef Jean Imbert che ha attinto al patrimonio e alla storia della Maison per sviluppare il menù (tutto francese, *ça va sans dire*) con ricette ispirate al gusto del fondatore. Ovviamente, anche la lista dei vini onora territori regionali e date chiave dell'epopea Dior, con bottiglie dal 1947 ad oggi. Al numero civico attiguo, il 30 Avenue Montaigne, si trova lo storico indirizzo della griffe, simbolo dell'alta moda e dell'eleganza parigina, oggi 2mila metri quadrati dove immergersi nell'incanto dello shopping, dal prêt-à-porter alle calzature, dalla maglieria agli accessori iconici della pelletteria, dalle fragranze all'arredo. *dior.com/fashion/store/en_lv/france/paris/32 - avenue-montaigne*

KRISTEN PELOU

10 Corso Como Café, MILANO

Nei locali di un vecchio garage ristrutturato, trasformato dall'artista americano Kris Ruhs, nasce nel 1998 il locale di tendenza, immerso in un giardino ricco di piante perenni e fiori di stagione, da subito tra i più cult della città. Sette anni prima era stato inaugurato 10 Corso Como, lo store che offre un viaggio tra cultura, moda, arte e design, vero tempio dello shopping meneghino. *10corsocomo.com/restaurant*

PACCHERI MONOGRANO CON CREMA DI BUFALA, POMODORI DI SICILIA E OLIO AL BASILICO FRESCO

Ingredienti per 4 persone: 350 g di paccheri monograno Felicetti, sale grosso; *per la salsa*: 1/2 cipolla bianca, 1 carota, 30 pomodori datterini maturi, 500 g di pomodori pelati, basilico fresco a foglia piccola, 60 g di olio extravergine di oliva; *per la crema di bufala*: 300 g di panna fresca, 250 g di mozzarella di bufala, 1 noce di burro di centrifuga chiarificato, parmigiano giovane q.b.
Preparazione: per la salsa, soffriggete in una padella la mezza cipolla e la carota con l'olio per due minuti circa. Aggiungete quindi 20 datterini tagliati a metà e cuocere per 3 minuti circa. Unite i pelati e cuocete per almeno un'ora e mezza a fuoco lentissimo. Lasciate raffreddare la salsa, poi frullatela ad altissima velocità. Per la crema, sciogliete la mozzarella di bufala tagliata a pezzi nella panna, a fuoco lentissimo. Nel frattempo lessate i paccheri in abbondante acqua bollente salata. A parte, in una padella, fate saltare i 10 datterini rimasti con le foglie di basilico fresco, aggiungete i paccheri scolati e infine la salsa.A questo punto ultimate la preparazione mantecando con la noce di burro e il parmigiano giovane. Disponete nei piatti e servite in tavola.

La Grenette, AOSTA

Nel menù ci sono i grandi classici, come la tagliatella al Culatello di Zibello Dop., così come le specialità della cucina locale, con la rinomata cotoletta alla valdostana, servita con prosciutto crudo *Saint Marcel* e spuma di Fontina d'alpeggio. Cucina a vista e oltre 500 etichette, disponibili in bottiglia e al bicchiere ma soprattutto, a due passi dal ristorante, "La bottega degli antichi sapori" shop con prelibati prodotti tipici. *lagrenette.it*

MONICA VINELLA

"È L'ANTICO MERCATO DEI CEREALI CHE DÀ IL NOME AL RISTORANTE DI AOSTA CHE SI TROVA NELLA STESSA PIAZZA"

AB, VENEZIA E MILANO

Dopo Milano (a sinistra) anche a Venezia (sotto), qui con giardino e bistrot, lo chef Alessandro Borghese ha aperto il suo ristorante *AB- Il lusso della semplicità:* stesso nome e medesima formula, con qualche variante nel menù in omaggio al territorio. Ancora tavoli senza tovaglie, un ambiente rétro anni Venti e, soprattutto, la possibilità di ammirare e acquistare le opere d'arte in mostra che promuovono artisti emergenti. Mecenatismo à la carte. *alessandroborghese.com*

Alimenta Café, MILANO

Non è una semplice caffetteria (che peraltro utilizza miscele e monorigini di altissima qualità), ma un locale dedicato alla coesione urbana e umana, dove il concetto del social food dà lavoro a persone destinatarie di percorsi di riabilitazione sociale. Con questo spirito, nel locale è possibile acquistare prodotti di agricoltura cosiddetta coesiva della Rete di economia civile *Sale della Terra*, come olio evo, passate di pomodori, pasta di semola di grano duro, fino alla linea enologica con uve autoctone. *alimentacafe.it*

SPAGHETTI ALLA CHITARRA CACIO E PEPE

Ingredienti per 4 persone: 400 g di spaghetti alla chitarra, 200 g di parmigiano reggiano, 300 g di pecorino romano coccia bianca, 3 g di pepe di Tasmania da macinare, 3 g di pepe nero, sale q.b.

Preparazione: fate cuocere gli spaghetti alla chitarra in acqua bollente con poco sale. Nel frattempo grattugiate il parmigiano e il pecorino, poi passate il formaggio ottenuto con un setaccio a maglie fini. A questo punto mischiate le polveri ottenute in una bowl d'acciaio; versatevi poca acqua di cottura della pasta e amalgamate con una frusta da pasticceria, fino a ottenere una consistenza cremosa. Infine, aggiungete il pepe macinato al mortaio. Scolate con cura la pasta, mantecatela nella bowl e servite subito nei singoli piatti..

Galleria Navarra, NAPOLI

La pizza e la cucina di Napoli, dai supplì di riso alla pastiera, sono le proposte del menù di questo locale che sprigiona passione e arte. Siamo nel centro storico di Napoli, in piazza dei Martiri, dove si gustano le proposte del pizzaiolo Davide Civitiello e dello chef Davide Sorrentino. Alle pareti, le opere in mostra e in vendita di giovani artisti partenopei. *rossopomodoro.it/ ristoranti/NAPOLI/galleria-navarra*

‘EDUARDO DE FILIPPO CHIAMAVA AFFETTUOSAMENTE “SAPONARO” IL SUO AMICO SALVATORE NAVARRA, ANTIQUARIO DI NAPOLI’

SPAGHETTI ALLA SAPONARIELLO

Ingredienti per 4 persone: 400 g di spaghetti di Gragnano Pastificio Gentile, 150 g di olio extravergine di oliva, 50 g di capperi di Salina, 120 g di olive nere di Gaeta, 4 taralli napoletani con mandorle, 1 spicchio di aglio, timo limonato q.b.

Preparazione: risciacquate i capperi sotto l'acqua corrente, quindi essiccateli nel forno a microonde (basteranno un paio di cicli da 800w per 3 minuti), poi tritateli finemente utilizzando un coltello. Snocciolate le olive nere, tagliatele a metà e tenetele da parte. Fate bollire abbondante acqua in una pentola capiente, salate leggermente e subito dopo versate gli spaghetti. Mentre la pasta è in cottura preparate il condimento: in una padella larga soffriggete l'olio e l'aglio in camicia, poi unite le olive nere, i capperi e fate rosolare. A questo punto scolate la pasta al dente e versatela nella padella insieme al condimento; mantecate brevemente facendo asciugare l'acqua di cottura in eccesso. Aggiungete la polvere di capperi, un pizzico di timo limonato e una generosa manciata di tarallo sbriciolato. Impiattate velocemente utilizzando un mestolo per creare dei nidi di pasta e decorate con altro tarallo sbriciolato e timo.

AURORA SCOTTO DI VINCIO

La Casera, VERBANIA

Sotto il portico di piazza Ranzoni, nel centro storico di Intra, il locale di Eros è dal 1991 un'istituzione per gli appassionati di enogastronomia. Duplice la tentazione: fermarsi per una tappa sul posto alla “Bottega con tavoli” - così si chiama lo spazio degustazione - oppure acquistare al banco le bottiglie, i formaggi e i salumi scelti e poi stagionati direttamente dal proprietario. Un esempio? La strepitosa Robiola Incavolata, affinata in foglie di verza per 20 giorni. *formaggidieros.it*

FROZEN *hour*

E..brezza après-ski. Dal rifugio sulle piste alle oasi di benessere sulla neve. Ecco le "cocktail spa" per soin e trattamenti con il **final touch** di un drink davvero *on the rocks*

di Marta Saladino

VIOLA CAJO DE CRISTOFORIS

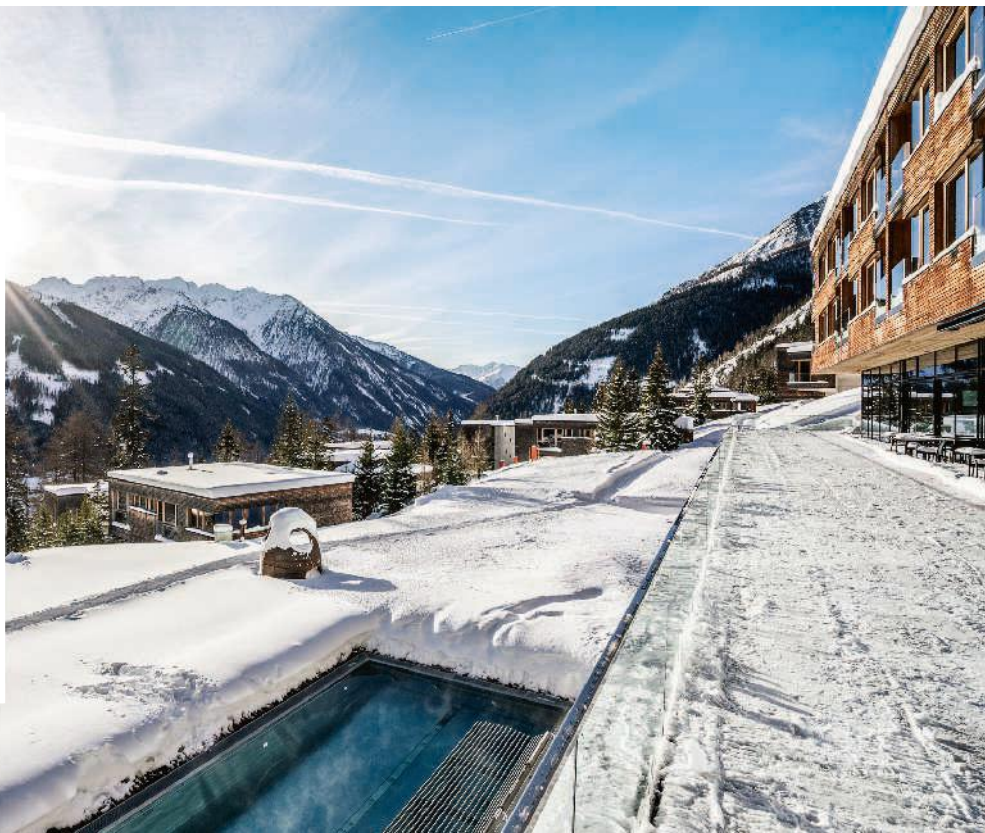
Hotel De Len, CORTINA

Into the woods... Nomen omen per questo hotel che in ladino significa appunto "di legno", proprio a tradire il dna votato alla natura e radicato nel territorio, con un ampio respiro sulla sostenibilità. Per sublimare in un unicum i piaceri del palato e il dolce ozio dei trattamenti, si può indugiare con un *private dinner* nella spa con massaggio di coppia e vista sulle luci di Cortina avvolte nella coltre innevata. *hoteldelen.it*

CORTINAPOLITAN

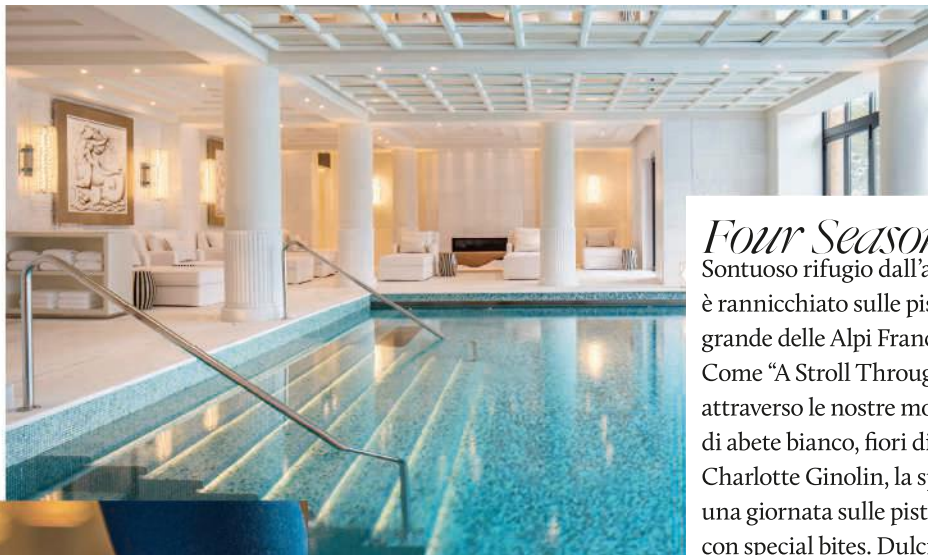
Ingredienti: 45 ml di vodka,
15 ml di Triple Sec;
15 ml di succo di limone,
22 ml di sherbet alla barbabietola rossa.
Guarnire con una fettina di arancia.

Gradonna, KALS

Tempo sospeso e ritmo secondo natura, oltre a una filosofia sostenibile che scandisce ogni istante. Sono questi gli atout del buen retiro wellness immerso nel parco nazionale degli Alti Tauri. Tra i rituali beauty da provare, merita il "Magdalena's bagno del serraglio", con peeling alle virtuose erbe alpine e soffice schiuma rigenerante après-ski.
Un effetto pampering da festeggiare con il cocktail *Alpine Apple*, a base di gin e mela. Un elisir da giardino dell'eden tirolese. *gradonna.at*

Manna Resort, DOLADIZZA/MONTAGNA

Un lusso understated, nato sulle ceneri di un'ex segheria, che sa conquistare per il design mimetizzato nell'habitat, di la Manna Medical, la biopiscina e la Manna spa. Tra i suoi plus, i massaggi dall'expertise orientale come il thai *Nuad Boran*. Un innesto fusion che persiste anche con il cocktail *Manna Purple Rose*. Dream sour... *mannaresort.it*

MANNA PURPLE ROSE

Ingredienti:
5 cl di moscato rosa,
4 cl di gin,
1 cl di sciroppo al timo,
1 cl di limone spremuto fresco.
Ideato da Sebastian Scarizuola partendo dal vino della casa *Moscato Rosa Franz Haas*, va shakerato e servito freddo.

Four Seasons Hotel Megève, MEGÈVE

Sontuoso rifugio dall'allure *parisienne*, ma tradizione alpina, è rannicchiato sulle piste da sci e seduce anche per la sua spa, la più grande delle Alpi Francesi, dove farsi deliziare da innovativi soin. Come "A Stroll Through Megève", «una passeggiata sensoriale attraverso le nostre montagne e le piante locali, tra germogli di abete bianco, fiori di mirtillo e stella alpina», raccomanda Charlotte Ginolin, la spa manager. Viaggio tonificante dopo una giornata sulle piste, ma anche gustativo visto che termina con special bites. Dulcis in fundo... *fourseasons.com*

LUMIÈRE AMBRÉE

Ingredienti:
vodka, succo d'arancia, caffè, sciroppo di cannella, schiuma di nocciola.
Il signature drink ideato dal team del Bar Edmond, va shakerato e gustato come un dolce toccasana after dinner.

Chetzeron, CRANS-MONTANA

Quel che si dice "abbracciare il dolce far niente"... Qui, in questo avveniristico rifugio di pietra, ricavato da un'ex stazione di cabinovia, il concetto di bien-être spazia, è il caso di dirlo, a oltre 2mila metri di altitudine, con lo sguardo che dai caldi effluvi della piscina riscaldata a picco sulla montagna indugia sul panorama a 180 gradi: dal Cervino al Montebianco. Fatevi tentare dai massaggi defatiganti post sciata per poi concedervi un happy hour con cocktail *Maison* e vini locali. In "alto" i calici! *chetzeron.ch*

Chalet Du Lys, GRESSONEY

Fashion e funzionale... dato che questa "alcova" è vicino agli impianti per le piste da sci del comprensorio Monterosa SKI. La sua oasi benessere, poi, è un traguardo allettante dopo i numerosi slalom sulla neve, grazie a trattamenti e percorsi tonificanti: una mix di scrub e massaggio drenante, docce fredde ed emozionale, sauna esterna con piscina open air. Da gustarsi con il cocktail *Monterosa Salty Dog*. Cin cin! *chaletdulys.it*

Six Senses Residences, COURCHEVEL

Un mini regno privato alla *Frozen* con i luxury comfort di un resort blasé. Tra questi, una spa sontuosa dove ritemprarsi con soin ad hoc, come il "Mountain recovery" - due ore e mezza di idillio per viso e corpo - e il ristorante giapponese Sumosan, con sfizioso sushi da abbinare al cocktail *Purple Piste*. Davvero un "fuori pista" sensoriale. *sixsenses.com*

PURPLE PISTE

Ingredienti: 50 ml di vodka Belvedere, 90 ml di succo di mirtillo, 25ml succo di limone. Shakerare e come top coprire con schiuma di lamponi fatta in casa.

Ansitz Steinbock, VILLANDRO

Se dormire in questo castello non fosse già abbastanza regale... ci pensa il trattamento in suite a darvi lo scettro. Si può infatti scegliere tra detossinante sauna privé o calde abluzioni nella vasca con 6 essenze fatte in casa - dalla rosa al timo fino alla verbena- sorseggiando drink o un *Gin brulé*. Royal beauty. *ansitzsteinbock.com*

Hotel Plunhof, RIDANNA

Silenzio. È la natura a parlare qui, in un hotel avvolto da prati e rigogliosi boschi, nel panorama mozzafiato delle Alpi Stubai. Una green immersion che continua anche nella spa Minera dove ritemprarsi grazie alle preziose virtù del legno di cirmolo, grazie a massaggi eseguiti con bastoncini caldi, latte a base di arnica, cirmolo o miele. Gustose tentazioni da assaporare poi con un drink in sintonia con la magia sospesa del luogo. *plunhof.it*

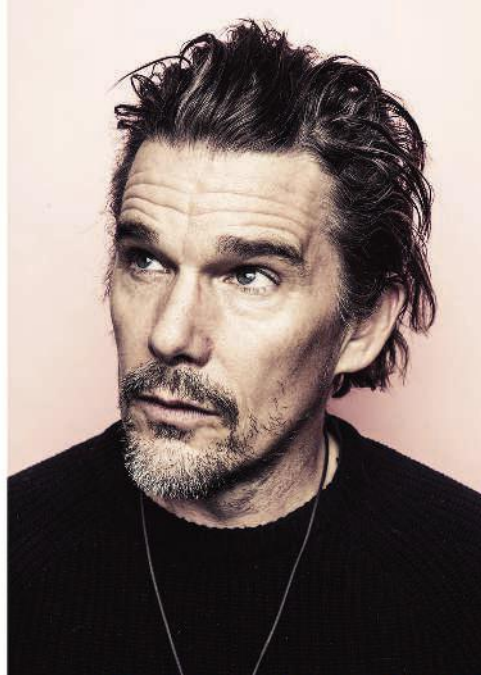
ETHAN HAWKE *il cowboy gentile*

Da **texano** purosangue ha la passione per i tacos e i locali ruspanti dove si chiacchiera con il vicino di tavola. E da **intellettuale** un po' scapigliato sa che è proprio qui che si può imbandire qualsiasi discussione, **dichiararsi amore o guerra**. Poi, col caffè, fare pace

di Roberto Croci

Nato ad Austin, Texas, uno dei paradisi americani dei foodies, Ethan Hawke è cresciuto amando la cucina del Sud, cibo semplice e ingredienti locali. Il nonno materno Howard, era coproprietario degli Abilene Blue Sox, un vivavio dei Dodgers, e ha combattuto contro la segregazione razziale portando Jackie Robinson in squadra. La mamma di Hawke, Leslie, chiamata affettuosamente in famiglia "aspirante Eleanor Roosevelt", è un membro dei Peace Corps e fondatrice dell'Alex Fund, associazione di beneficenza per l'istruzione dei bambini disagiati in Romania. Ethan ha due figli, Maya e Levon, avuti dalla prima moglie Uma Thurman, più Clementine e Indiana, con la seconda moglie Ryan Shawhughes.

Il suo cibo preferito? «Essendo di Austin mi piace il Tex-Mex, credo nel potere supremo dei tacos, specialmente quelli di Jualisco, combo di spezzatino, chili, cumino e timo. Non è facile trovarli sull'East Coast: i newyorchesi - non so perché - preferiscono i panini...».

Cos'è il cibo per lei? «Cultura, calore, mi dà una sensazione di benessere, quasi quanto la musica. *Fast food* per me è una vera parolaccia. Il cibo è affetto, nostalgia, tradizione. Durante le feste passiamo giornate intere a tavola, si inizia a mangiare all'una e si va avanti fino a sera. Siamo degli esperti dei pasti infiniti.

Dall'alto. Ethan Hawke, 52 anni, sul set di *The last movie star*, il docufilm su Paul Newman (su Sky a dicembre) di cui è regista. Al Cul's Courthouse Grille in Virginia, con la figlia Maya, locale memorabile per il mood rustico e i suoi pomodori verdi fritti e torta di mele.Gli amatissimi tacos.

A sinistra. Hawke da Mr. Natural, dove è nata la sceneggiatura di *Prima dell'alba*. Sotto, a destra. I pomodori verdi fritti di Cul's Courthouse Grille e l'insalata di topinambur del White Horse Country.

“CHI CUCINA, CHI SI OCCUPA DEL FUOCO, DEI COCKTAIL O DI CHE PARLARE... AMO LE FESTE E I SUOI PASTI INFINITI”

LA RICETTA DI ETHAN

BROWNIE AL CIOCCOLATO

Ingredienti: 1 tazza di burro fuso, 2 tazze di zucchero, ½ tazza di cacao in polvere non zuccherato, 4 uova leggermente sbattute, 1 cucchiaino di estratto di vaniglia, 1 tazza e ½ di farina, ½ cucchiaino di lievito in polvere, ½ cucchiaino di sale.

Preparazione: preriscaldate il forno a 350°C. Mescolate burro fuso, zucchero e cacao. Aggiungete le uova e la vaniglia, mescolando continuamente. Unite la farina e gli altri ingredienti al composto di cacao e amalgamate bene. Versate in una teglia di 33x22 cm, leggermente unta e foderata di carta da forno. Cuocete per 20-25 minuti. Lasciate raffreddare per un'ora e poi tagliate uniformemente in 20 quadratini.

È un'abitudine molto francese, l'ho imparata da Julie Delpy: mangiare, discutere, parlare e, perché no?, anche litigare. Ma poi alla fine si fa sempre pace con il caffè».

Per le vacanze invernali, cucina qualcosa di particolare? «Sempre per Thanksgiving, tutti in famiglia. Alcuni cucinano, altri si occupano del fuoco, dei cocktail o di che parlare. Credo che il compito di un artista sia di intrattenere in modo divertente ma anche di stimolare conversazioni più profonde. Faccio il tacchino tradizionale, ma vorrei anche provare cose nuove, magari un timballo di pasta o riso italiano come nel film *Big Night*».

Le piace cucinare? «Adoro sperimentare per mia moglie, fortunatamente lei gradisce anche quando faccio casino! Verdure ripiene o gratinate. Cucino solo per le persone speciali, è un atto troppo intimo, per pochi eletti. La mia sfida è riuscirci senza troppi grassi - un esercizio di stile alquanto complicato - devi lavorare sulla combinazione delle spezie».

L'ultimo posto dove ha mangiato bene? «Durante le riprese di *Raymond & Ray* con Ewan McGregor eravamo in Virginia e abbiamo scoperto questo bellissimo locale a conduzione familiare, dove si mangiano i classici pomodori verdi fritti, pesce gatto e torta di mele. Se vi capita di andare a Charles City, fate un salto al Cul's Courthouse Grille».

...e quello con attori famosi? «Il White Horse Country a New Preston, in Connecticut, dove ho la mia fattoria. Molte celebs hanno casa in zona. Vedevo spesso Sean Connery che diceva fosse il miglior pub degli Stati Uniti. Poi Dustin Hoffman, Daniel Day-Lewis, Ralph Lauren, Mia Farrow e Milos Forman. Ma alla fine è un posto ruspante, ci sono le Rolls-Royce, ma anche i furgoni degli idraulici. Un bel melting pot americano».

Quando mangia fuori, cosa ordina più spesso? «Eggs benedict, perché sono troppo pigro per farle. In realtà, più che quello che mangio, per me è importante l'atmosfera. Amo i posti semplici, dove trattano le persone con gentilezza e si fa amicizia con le persone sedute accanto a te».

Ha un locale preferito? «Mr. Natural, ad Austin, vegetariano e *tamales* meravigliosi. Quando giravo *Prima dell'alba* con Richard Linklater e Julie Delpy, ci passavamo le giornate a finalizzare la sceneggiatura. Lì abbiamo avuto idee geniali. Richard è vegetariano, ma il primo che ho conosciuto è stato River Phoenix. Avevo 14 anni e lo ammiravo per talento e cultura. Davvero un personaggio, io al confronto ero un moccioso che pensava che mangiare un hamburger vegetariano significasse mangiare solo il pane!».

Il momento della giornata in cui si rilassa? «Al mattino presto, quando porto fuori i cani. Quando ho smesso di andare in chiesa, a 14 anni, mia mamma mi ha chiesto di trovare qualcosa da fare per aiutare gli altri, e così ho iniziato come volontario in un canile. Gli animali mi facilitano la concentrazione...insieme a caffè e un *pain au chocolat*».

1

2

3

4

5

6

No sparkling, no party... Ecco una selezione delle migliori cuvée con il loro bicchiere d'ordinanza. Una combo spumeggiante per cocktail perlés

ARIA frizzante

1. Sostenibile, lo champagne *Grand Cordon* in bottiglia di vetro riciclato e Kraft Box 100% riciclabile, Mumm (38,90 euro). **2.** A righe, il flûte di vetro con decori a contrasto, Coincasa (69,90 euro il set da 6). **3.** Scultorea, la bottiglia di champagne *Blanc de Blancs Dom Ruinart 2010* nel coffret second skin, Ruinart. **4.** Anima dark, la coppa di cristallo colorato con finitura opaca di Stölzle Lausitz, su Westwingnow.it (59,99 euro 6 pezzi). **5.** Esercizi di buona memoria, il *Franciacorta Riserva 2007 Pas Dosé Riedizione 2022*, Mosnel (96 euro).

6. Romantiche sfumature, il flûte *Domina* con bagliori iridescenti, Luisa Beccaria (185 euro la coppia). **7.** Bicolor, la coppa realizzata a mano di vetro soffiato, LaDoubleJ (390 euro il set da 2). **8.** Per tutte le occasioni, il *Franciacorta Brut Docg CruPerdu Millesimato 2017*, Castello Bonomi (31 euro). **9.** Come ricami, il flûte *Irish Lace* di cristallo intagliato, Waterford (319 euro la coppia). **10.** Equilibrato, il *Prosecco Doc Treviso Extra Dry*, La Marca (10 euro). **11.** Omaggio a Venezia, la coppa *Rialto* di vetro soffiato con decoro ad archi, Sir/Madam (80 euro il set da 2). **12.** Fresco, il vino *Spumante Passerina Brut* dal colore paglierino, Costadoro.

7

8

9

10

11

12

13. Moderna, la coppa di vetro soffiato con base gold, LSA International (80 euro la coppia). **14.** Un'annata perfetta, lo spumante *Metodo Classico Brut*, Le Morette (17,50 euro). **15.** Vitaminico, il flûte di vetro borosilicato lavorato a mano, Maison Balzac (45 euro il set da 2). **16.** Oro chiaro, lo champagne *Cuvée Pascal Extra Brut*, Tanca Brands (42 euro). **17.** A colonna, la coppa della collezione *Margot*, Ferrone (245 euro 2 pezzi). **18.** Millesimato, lo champagne *Plénitude 2 Vintage 2004*, Dom Pérignon. **19.** Profumato, lo spumante *Strada di Guia 109 Extra Dry*, Foss Marai (13,90 euro).

20. Effetto fumé, il flûte della collezione *Smoke* di vetro soffiato, Broste Copenhagen (15,50 euro). **21.** Spirito buono, il *Prosecco Doc Biologico* nella bottiglia in edizione limitata *25.12*, Ponte (25,12 euro e una parte del ricavato verrà devoluta ai dottori clown della *Compagnia dell'Arpa a Dieci Corde*). **22.** Incisa ad arte, la coppa di vetro colorato e intagliato, Pols Potten (170 euro il set da 6). **23.** Versatile, il *Metodo Classico Pas Dosé Alto Adige Doc* dal perlage fine e intenso, Kettmeir (35 euro). **24.** Iridescente, il flûte dai riflessi cangianti, Zara Home (7,99 euro).

1, 2, 3, 4, 5, 6

Pink ladies

Quote rosa all'happy hour con il classico **Champagne cocktail**: un brioso mash-up di bollicine, angostura, Grand Marnier e Cognac.

1. First row, il *Franciacorta Vintage Brut 2015* dedicato al Teatro alla Scala, Bellavista (40 euro). **2.** D'autore, la coppa di cristallo disegnata da Philippe Starck, Baccarat. **3.** Celebrativo, lo champagne millesimato *Vintage 2002 Magnum* in edizione limitata per il 250° anniversario, Veuve Clicquot. **4.** Artigianale, il flûte di vetro soffiato dai maestri vetrai di NasonMoretti, Emporio Sirenuse (280 euro la coppia). **5.** Festaiolo, il prosecco *Superiore Extra Brut 70th Anniversary Valdobbiadene D.O.C.G. Millesimato Rive di Col San Martino*, Bortolomiol (21,35 euro). **6.** Nobile, la coppa *Coraline* di cristallo decorato a mano, Ralph Lauren Home (145 euro).

7. A pois, il flûte di cristallo *Kawali*, Christofle (230 euro). **8.** Ai nuovi inizi, il *Valdobbiadene Superiore di Cartizze D.O.C.G. Brut*, Ruggeri (22 euro). **9.** Statuaria, la coppa *Puck* di vetro soffiato effetto fumo, Tom Dixon (215 euro il set da 6). **10.** Stile inconfondibile, il *Prosecco Superiore Docg Brut FM 333 Asolo Millesimato 202*, Montelvini (13,80 euro). **11.** Design, il flûte lavorato a rigadin ritorto *Gigolo*, NasonMoretti (87 euro). **12.** Aromatico, il *Valdobbiadene Docg Superiore di Cartizze*, Col Vetoraz (24,10 euro).

7, 8, 9, 10, 11, 12

13. Come un diamante, il flûte di cristallo *Tommy*, St. Louis (360 euro). **14.** Rivoluzionario, l'*Asolo Prosecco Superiore Docg Extra Brut by Graziana Grassini*, Giusti Wine (20 euro). **15.** Delicata, la coppa di vetro finissimo, Estelle Colored Glass (210 euro il set da 6). **16.** Legato al territorio, il *Trento Doc Pas Dosé 2017* perfetto con ostriche e crostacei crudi, Altemasi. **17.** Tradizionale, il flûte della collezione *Parigi*, Ichendorf Milano (59 euro il set da 6). **18.** Spirito dinamico, il *Franciacorta Blànc*, Contadi Castaldi (27,50 euro).

19. Delicato, lo spumante *Brut Metodo Classico Almaneti*, Librandi (20 euro). **20.** Cromoterapia, la coppa di vetro bicolor, Anna+Nina (14,95 euro). **21.** Ipnotico, il flûte della collezione *Medusa Lumière*, Rosenthal meets Versace (269 euro). **22.** Vestita a festa, la bottiglia di champagne *Moët Impérial*, Moët & Chandon. **23.** Anima rétro, la coppa con decoro a vortice, &klevering (33 euro la coppia). **24.** Intenso, lo spumante *Maximilian I Blanc de Blancs Extra Dry*, Cantina di Soave (12,90 euro).

SPAGHETTI *alla* CHITARRA

Lezione a quattro mani dell'iconica ricetta con Stefania Peduzzi, owner dello storico **pastificio artigianale** Rustichella d'Abruzzo

testi e foto di Alessandra Pon

1. Primo comandamento: usare la semola di grano duro, più corposa; la farina OO è riservata alla sfoglia emiliana, più sottile. L'impasto tradizionale della mugnaia è "povero", solo con acqua; noi faremo quello ricco "della festa", con le uova: 1 uovo per 100 grammi di semola. **2.** Formiamo sul tavolo di lavoro la fontana e sgusciamo al centro le uova intere. Iniziamo a romperle con una forchetta e a incorporarle alla semola girando in senso orario. Se necessario, aggiungiamo un po' d'acqua. **3.** Appena si compatta, lavoriamo energicamente con le mani: il panetto va "stracciato", schiacciato e allungato sul tavolo, finché risulta morbido (ma non liscio, perché è di semola). **4.** Con il matterello stendiamo a forma di rettangolo e adagiamolo sulla "chitarra", l'attrezzo tipico da cui si pensa la pasta abbia preso il nome, detto anche "carratore" dal francese *carré*, perché taglia appunto quadrato. **5.** Facciamo aderire bene la sfoglia di pasta schiacciando con il matterello, in modo che gli spaghetti, ritagliati, cadano sul fondo. Ripieghiamo i bordi verso l'interno per utilizzare tutta la sfoglia. **6.** Con le mani infarinate "arieggiamo" gli spaghetti, sollevandoli e districandoli. Spolveriamoli di farina prima di lasciarli sul tavolo e preparare il condimento. **7.** L'antica ricetta prevede un sugo rosso arricchito da piccolissime e gustosissime polpette, ma la versione smart e contemporanea preferisce il mix della "gricia", la cosiddetta amatriciana bianca: guanciale di maiale, pecorino e pepe nero. Rosoliamo in una padella grande il guanciale a dadini su un fondo di olio extravergine d'oliva mentre portiamo a ebollizione l'acqua per gli spaghetti. **8.** Scoliamoli al dente e spadelliamoli velocemente con il guanciale soffritto e una spolverata abbondante di pecorino e di pepe macinato al momento. «Non preoccupatevi se avanzano: questi spaghetti sono una benedizione», assicura Stefania. «Ancora più buoni il giorno dopo, ripassati "alla zingara": in padella con peperoncino e peperone crusco» (altre ricette su *rustichella.it*).

Brindisi da ricordare

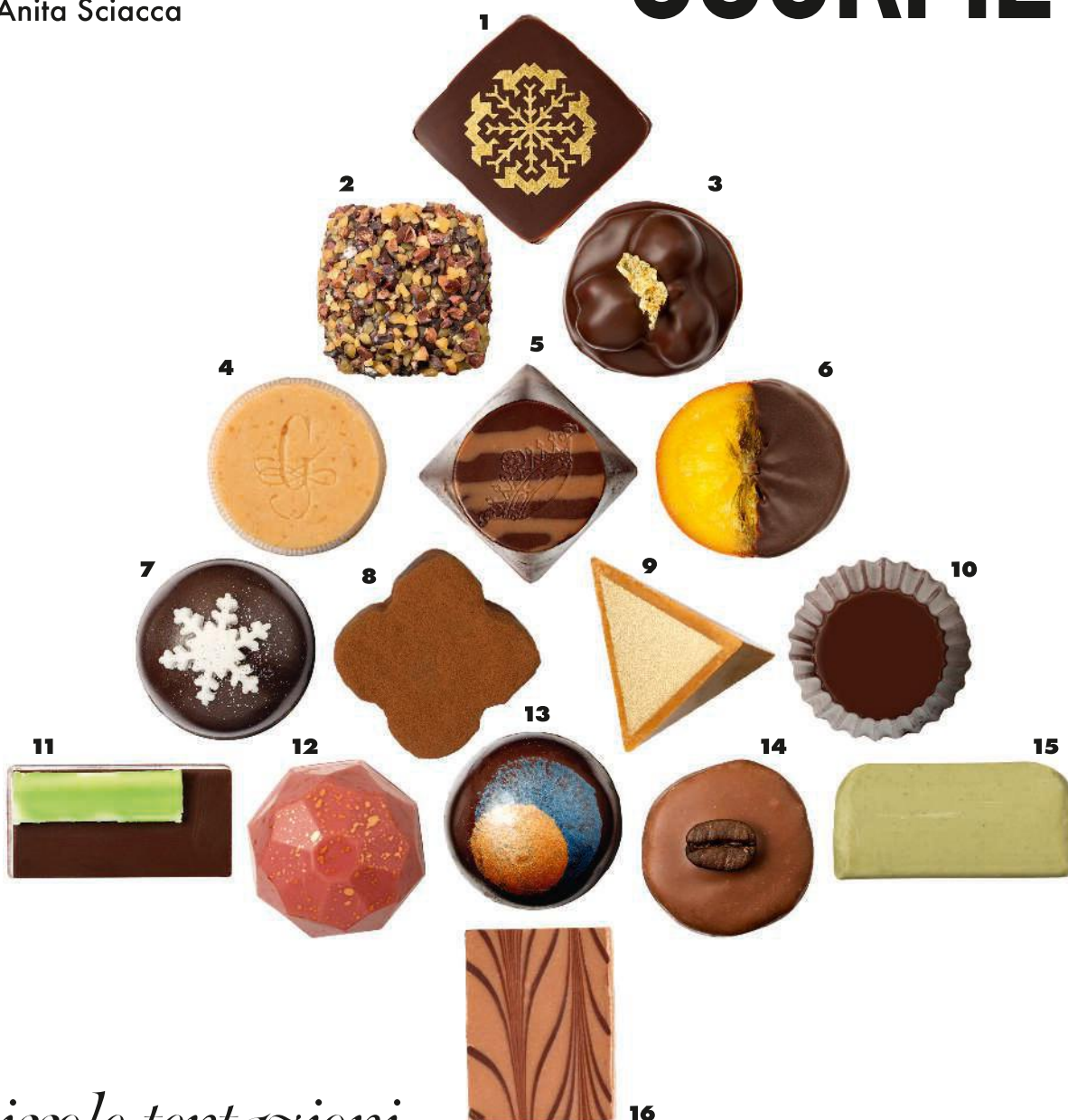
AZIENDA AGRICOLA CALATRONI
Montecalvo Versiggia (PV)
Tel. +39 348 0195118
www.calatronivini.com
e-commerce https://bottegadeicherubini.com
accoglienza@calatronivini.it

L'azienda agricola **Calatroni**, giunta alla terza generazione di viticoltori, si trova nel cuore dell'Oltrepò Pavese. I vigneti, disposti su 25 ettari, sono coltivati a sistema biologico, nel rispetto dell'ambiente e della biodiversità che caratterizzano il territorio. Qui - dalle vigne, alla cantina, fino alla bottiglia - tutto viene gestito all'insegna della qualità e dell'ottimizzazione delle risorse: dai pannelli solari agli imballaggi riciclabili, dalle colonnine meteo ai mezzi agricoli di ultima generazione. L'esperienza maturata negli ultimi anni si è concentrata sul Pinot Nero, da cui si ottiene un eccellente Metodo Classico: una qualità crescente confermata dai diversi attestati ricevuti dall'azienda dalle guide di settore, giusto riconoscimento per la cura e la passione che si ritrovano in ogni calice, che sia di bolle o di vini tradizionali della zona come la Bonarda o il Sangue di Guida. Ai visitatori è offerta la possibilità di effettuare degustazioni in azienda, mentre chi lo preferisce può effettuare ordini grazie al sito e-commerce, che propone anche prodotti gastronomici locali.

LUNGAROTTI
Torgiano (PG)
Tel. +39 075 9886649
www.lungarotti.it
enoteca@lungarotti.it

Vini firmati Lungarotti per accompagnare i menù delle feste

Simbolo dell'eccellenza enologica umbra, l'azienda agricola della famiglia **Lungarotti** - 250 ettari di vigneti, dislocati tra la tenuta di Torgiano e quella di Montefalco - vanta una storia di successo che prosegue da tre generazioni. Il loro Rubesco Riserva Vigna Monticchio - Torgiano Rosso Riserva DOCG è un Sangiovese in purezza considerato tra i migliori rossi italiani, al pari del Rubesco - Rosso di Torgiano DOC. Per accompagnare i menù festivi a base di pesce, ma anche i classici cappelletti in brodo che non mancano mai sulle tavole umbre del Natale, Lungarotti suggerisce un altro vino iconico: il Torre di Giano Vigna il Pino 2019 - Bianco di Torgiano DOC, a base di Vermentino, Trebbiano e Grechetto; mentre per brindare al nuovo anno, propone il Brut Millesimato - Vino Spumante Metodo Classico 2017, ricavato da uve Chardonnay e Pinot Nero. Presso il wine shop dell'enoteca della cantina di Torgiano, un personal shopper esperto vi consiglierà le etichette giuste da abbinare al vostro menù, mentre chi desidera sorprendere amici e parenti con un regalo speciale, potrà richiedere esclusive confezioni personalizzate.

di Anita Sciacca

Piccole tentazioni

Fondenti, ripieni, rosa, dai sapori esotici o ispirati all'alta gastronomia. Fate la vostra scelta, nessuno può dire di no a un **cioccolatino**

1. Prezioso, il cioccolatino al tartufo bianco d'Alba e cioccolato fondente del Brasile con decoro in oro zecchino, Gianluca Fusto (45 euro la box da 12). **2.** Cuore tenero, il cioccolatino *Chococaviar* con ripieno di di pasta di nocciola e pistacchio coperto di cioccolato fondente e granella, Venchi (7 euro 100 g). **3.** Croccante, il disco di cioccolato fondente con incastonate 3 nocciole intere tostate ricoperte con cioccolato fondente e scaglia d'oro, Pasticceria Martesana (26 euro 220 g di praline assortite). **4.** Ripiena, la cialdina al cioccolato bianco al caramello con granella di nocciola, Guido Gobino (15,50 euro il cubo da 155 g). **5.** Classica eleganza, la pralina con guscio di cioccolato al latte e fondente e morbido ripieno, Marchesi 1824 (20 euro la confezione da 6). **6.** Coppie di fatto, le fette di arancia candite e ricoperte di fondente, Rinaldini (15 euro la confezione). **7.** Invernale, il bon bon al cioccolato fondente con una ganache al croccantino decorato con fiocco di neve, Solbiati. **8.** Natalizio, il tartufo *Trifulot* al gusto arancia e cioccolato, Tartuflanghe. **9.** Da competizione, la pralina *Carati* allo zenzero, collezione Da Vittorio Selection Davide Comaschi, Da Vittorio (45 euro la confezione). **10.** Farcito, il croccante fondente con mousse Dorange Of, Bonollo (19,90 euro la confezione). **11.** Pennellate d'autore, la pralina al fondente con cuore morbido al pistacchio, Peck (110 euro al kg). **12.** Come una pepita, il cioccolatino di cioccolato Ruby e fondente con decori dorati, Cioccolato Gourmet (16,50 euro 185 g). **13.** Artistica, la pralina di cioccolato al caramel beurre salé e gianduia croccante, Charlotte Dusart (13 euro la scatola da 9). **14.** Dà la carica, *Mokita* al gusto cappuccino con caffè in grani, Amedei (24,90 euro la box da 16). **15.** No-sugar, il gianduiotto al pistacchio e cioccolato bianco, La Perla di Torino (28 euro 500 g). **16.** French touch, la pralina al cioccolato Millefeuille, Valrhona (20 euro il cofanetto da 15).

IVAN SERAFINO

Semplici e veloci...le ricette flash!

Due eccellenze del made in Italy protagoniste di tapas e panini gourmand

PANINO CON CREMA ALLE ERBE, TALEGGIO DOP, SPECK, RUCOLA E POMODORINI SEMI SECCHI

Ingredienti per 2 persone:
1 pagnotta o un panino rustico, 120 g di Taleggio DOP, 4 fette di speck, rucola q.b., 50 g di pomodorini semisecchi;
per la crema: 100 g di anacardi non salati, succo di 1/2 limone, erbe aromatiche fresche (prezzemolo, erba cipollina e aneto), olio evo q.b., sale e pepe q.b., 2 cucchiai di acqua.

Preparazione: mettete gli anacardi in ammollo in acqua per una notte. Per la crema: trasferite gli anacardi nel frullatore, unite le erbe aromatiche tritate, un filo di olio evo, un pizzico di sale, pepe, 2 cucchiai di acqua e il succo di limone. Frullate fino a ottenere una crema. Preparate il panino: tagliate il Taleggio DOP e il pane a fette o aprite il panino. Tostate il pane da entrambi i lati. Spalmate la crema alle erbe sulla fetta di pane. Adagiatevi la rucola, le fette di speck, il Taleggio DOP e qualche pomodorino semisecco. Richiudete il panino e servite.

Info e altre ricette sul sito taleggio.it

MOUSSE DI MORTADELLA

Ingredienti per 4-6 perone:
300 g di mortadella Bologna IGP (tagliata a fette spesse), 100 g di ricotta fresca, 50 g di parmigiano reggiano, 1 cucchiaio di panna da cucina, sale e pepe q.b., qualche ciuffo di prezzemolo, pepe rosa in grani q.b., granella di pistacchi.

Preparazione: tagliate la mortadella a cubetti, fate scolare bene la ricotta e grattugiate il formaggio: mettete tutto in una ciotola e frullate con un mixer a immersione. Quando avrete raggiunto una consistenza non grumosa, aggiungete la panna, aggiustate di sale e pepe e poi fate riposare in frigo prima di servire. Usate un sac-à-poche per dosarla su crostini, pane o crakers, e decorate con pepe rosa, granella di pistacchi e prezzemolo. L'idea in più: usatela per farcire una pizza bianca con scamorza affumicata, spalmando la spuma a crudo assieme a stracciatella, pesto di pistacchi e zeste di limone.

Info e altre ricette sul sito mortadellabologna.com

GETTY IMAGES

GOURMET *shopping bag*

PAUSA *rifornimento*

I consigli per gli acquisti per non rimanere a corto di provviste. L'inverno è lungo, **prendete appunti!**

di Anita Sciacca

IVAN SERAFINO

Sul fondo carta da parati Matrix Sirpi Collection, Jannelli & Volpi. Asciugapiatti, sottopentola fiocco di neve, alzata, coppetta di vetro e tagliere di ceramica, Zara Home; piattini hand-made, GioveLab, decorazioni, piattino dorato e tronchetto, Casashop; ramequin, Le Creuset.

1. Cavatelli di semola di grano duro, Rustichella d'Abruzzo (3,75 euro). **2.** Cremini al cacao amaro e nocciola, Zaini; biscotti ai cereali, Germinal Bio (3,09 euro); ghirlanda di cioccolato ricoperta di frutta secca, Charlotte Dusart (17 euro). **3.** Formaggio Appenzeller dolce e aromatico, Switzerland Cheese. **4.** Grissini torinesi Gourmet con barbabietola, Roberto. **5.** Tisana 1001 notte con cannella, zenzero e cardamomo, Pompadour (2,99 euro). **6.** Panettone in vasocottura alla cannella e pezzi di Melannurca Campana IGP, Pasticceria Moschella (20 euro). **7.** Pepe di Kampot in tubetti di vetro, .pepper..field (29,99 euro il set da 3); hummus bio con tartufo, Ortoromi; caviale Traditional Royal da storione bianco, Calvisius Caviar (134 euro). **8.** Peperoni grigliati, Fratelli Carli (5,80 euro). **9.** Olio Extra Vergine di Oliva BIO, Fratelli Carli (43,50 euro 6 bottiglie). **10.** Alberello di cioccolato belga fondente al 70% e dettagli in cioccolato bianco, Solbiati. **11.** Kit per il tagliolino con burro al tartufo e crema al Parmigiano Reggiano, sale al tartufo, Savini Tartufi (29,15 euro e 13,80 euro). **12.** Gelatine di frutta e fondant alla viola e rosa, Confetteria Romanengo (44 euro la scatola con riproduzione di vedute di Genova). **13.** Crema whiskey irlandese, Baileys (12,95 euro). **14.** Formaggio stracchino Crema del Piave e caciotta di capra, Caseificio Tomasoni (3,15 euro e 8,25 euro); crocchini al rosmarino, Roberto (1,45 euro). **15.** Pasta trafilata al bronzo Rigacuore, La Molisana (1,15 euro). **16.** Tortellini al prosciutto di Parma Dop Selezione Gourmet, De Angelis Food. **17.** Cotechino di Modena Igp, Consorzio Zampone e Cotechino Modena Igp. **18.** Brunello di Montalcino Docg, Castello Banfi (33 euro). **19.** Tortellini alla carne Tradizione di Valeggio, De Angelis Food; Auguri di pasta stampata 3D, BluRhapsody; Rum Reserva Exclusiva blend di rum invecchiati, Diplomatico (42 euro). **20.** Gin dalle note agrumate, Emilie Ballor (33 euro). **21.** Zuppa pugliese con cime di rapa e piselli, Ortoromi; biscotti Osvego al miele con grani antichi, Gentilini (5 euro, 500 g).

GOURMET

FRANCESCA SIRONI E MONICA SPEZIA/ LIVING INSIDE

Nordic (wal)King

È sempre lui il **Re degli hot drink**, anche in versione artica, alcolica e rinvigorente. *Happy&delicious end* di lunghe passeggiate tra i boschi. O chiacchierate tout-confort...

CAFFÈ KARLSSON **Ingredienti per 1 tazza:** 3 cl di Baileys o liquore in crema, 3 cl di Cointreau, 15 cl di caffè appena fatto, panna leggermente montata, cacao in polvere. **Preparazione:** miscelate il Baileys e il Cointreau in un bicchiere o in una tazza. Versatevi sopra il caffè, aggiungete la panna, una spolverata più o meno generosa di cacao e gustate immediatamente.

TOSCANO
BLACK 63
AMEDEI
63
PORCELANA
AMEDEI
70
TOSCANO
BLACK 90
AMEDEI
90

AMEDEI
TOSCANA